

# Lebensmittelverordnung (LMV)

817.02

vom 1. März 1995 (Stand am 27. Januar 2004)

---

*Der Schweizerische Bundesrat,*

gestützt auf das Lebensmittelgesetz (LMG) vom 9. Oktober 1992<sup>1</sup>,  
auf Artikel 31 des Epidemiengesetzes vom 18. Dezember 1970<sup>2</sup>,  
und auf Artikel 17 des Gentechnikgesetzes vom 21. März 2003<sup>3</sup> (GTG),<sup>4</sup>  
*verordnet:*

## 1. Titel: Allgemeine Bestimmungen

### 1. Kapitel: Geltungsbereich und Anforderungen an Lebensmittel

#### Art. 1 Geltungsbereich

<sup>1</sup> Die Bestimmungen dieser Verordnung gelten für:

- a. das Herstellen, Behandeln, Lagern, Transportieren und Abgeben von Lebensmitteln;
- b. das Kennzeichnen und Anpreisen von Lebensmitteln;
- c. die landwirtschaftliche Produktion, soweit sie der Herstellung von Lebensmitteln dient.

<sup>2</sup> Für Tabak, Tabakerzeugnisse und Tabakersatzstoffe gilt die Tabakverordnung vom 1. März 1995<sup>5</sup>.

#### Art. 2 Allgemeine Anforderungen

<sup>1</sup> Nahrungsmittel dürfen Stoffe und Organismen nur in Mengen enthalten, welche die menschliche Gesundheit nicht gefährden können.

<sup>2</sup> Lebensmittel dürfen nicht verdorben, verunreinigt oder sonst im Wert vermindert sein.

AS 1995 1491

<sup>1</sup> SR 817.0

<sup>2</sup> SR 818.101

<sup>3</sup> SR 814.91

<sup>4</sup> Fassung gemäss Ziff. I 4 der V über die Änderung von Verordnungen im Zusammenhang mit dem Gentechnikgesetz vom 19. Nov. 2003, in Kraft seit 1. Jan. 2004 (AS 2003 4793).

<sup>5</sup> SR 817.06

**Art. 3** Zulässige Lebensmittel

<sup>1</sup> Als Lebensmittel dürfen verwendet werden:

- a. Lebensmittel, welche in dieser Verordnung unter einer Sachbezeichnung umschrieben sind und den entsprechenden Anforderungen genügen;
- b. Mischungen und Zubereitungen aus Lebensmitteln nach Buchstabe a, welche sich von den in dieser Verordnung unter einer Sachbezeichnung umschriebenen Lebensmitteln in sensorischer oder ernährungsphysiologischer Hinsicht deutlich unterscheiden.

<sup>2</sup> Lebensmittel, welche nicht unter Absatz 1 fallen, bedürfen der Bewilligung durch das Bundesamt für Gesundheit<sup>6</sup> (Bundesamt).

<sup>3</sup> Bei der Beurteilung prüft das Bundesamt die Zusammensetzung, den Verwendungszweck und die Kennzeichnung der Lebensmittel nach Absatz 2. Es berücksichtigt dabei internationale Normen und ausländische Gesetzgebungen.

<sup>3bis</sup> Die Bewilligung wird nur an Personen mit Wohnsitz oder Geschäftsniederlassung in der Schweiz erteilt. Auswärtige Gesuchstellende müssen in der Schweiz eine Vertretung bestellen, welche um die Bewilligung nachzusuchen und die Verantwortung für die Einhaltung der Vorschriften zu übernehmen hat.<sup>7</sup>

<sup>4</sup> Das Bundesamt kann die Bewilligung davon abhängig machen, dass die Gesuchstellenden auf ihre Kosten ein Gutachten vorlegen, das dem aktuellen Stand der Wissenschaft entspricht und den Nachweis erbringt, dass das betreffende Produkt gesundheitlich unbedenklich und zweckmässig zusammengesetzt ist und die angegebenen Eigenschaften aufweist. Es kann nach Absprache mit den Gesuchstellenden auf deren Kosten externe Expertinnen oder Experten beiziehen und weitere Beurteilungsgrundlagen (z.B. einen Analysenbericht) verlangen.<sup>8</sup>

<sup>5</sup> Das Bundesamt setzt mit der Bewilligung die Sachbezeichnung fest und teilt dem Lebensmittel eine Bewilligungsnummer zu, die auf der Packung oder Etikette anzugeben ist.<sup>9</sup>

<sup>6</sup> Die Bewilligung ist auf maximal 10 Jahre zu befristen. Sie erlischt, wenn das Lebensmittel in dieser Verordnung unter einer Sachbezeichnung umschrieben wird oder nicht vor Ablauf der Bewilligungsfrist ein Gesuch auf Erneuerung eingereicht wird.<sup>10</sup>

<sup>7</sup> Das Bundesamt kann die Bewilligung widerrufen, wenn die Voraussetzungen, unter denen sie erteilt worden ist, nicht mehr gegeben sind. Dies ist namentlich dann der Fall, wenn auf Grund neuer wissenschaftlicher Erkenntnisse eine Gesundheits-

<sup>6</sup> Bezeichnung gemäss nicht veröffentlichtem BRB vom 19. Dez. 1997.

<sup>7</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108). Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573). Siehe auch Abs. 7 der SchlB dieser Änd. am Ende dieses Textes.

<sup>8</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>9</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>10</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

gefährdung oder eine Täuschung der Konsumentinnen und Konsumenten nicht ausgeschlossen werden kann.<sup>11</sup>

<sup>8</sup> Das Bundesamt veröffentlicht im Schweizerischen Handelsamtsblatt periodisch eine Liste der bewilligten Lebensmittel.<sup>12</sup>

#### **Art. 4** Markttests

<sup>1</sup> Das Bundesamt kann für Lebensmittel, welche die Anforderungen dieser Verordnung nicht erfüllen, einen Markttest bewilligen.

<sup>2</sup> In der Bewilligung werden die Bedingungen und Auflagen für den Markttest festgelegt; dabei sind der Schutz der Gesundheit und der Schutz vor Täuschung sicherzustellen. Die Bewilligung ist zu befristen und im Schweizerischen Handelsamtsblatt zu publizieren.

<sup>3</sup> Markttests für Lebensmittel, die nach dieser Verordnung bewilligungspflichtig sind, werden im Rahmen des betreffenden Bewilligungsverfahrens zugelassen.

<sup>4</sup> Die Erteilung der Bewilligungen nach den Absätzen 1 und 3 erfolgt nach Anhören der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörden.

#### **Art. 5** Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate

<sup>1</sup> Rohstoffe, Zwischenprodukte und Halbfabrikate sind Erzeugnisse, die nicht zum unmittelbaren Konsum bestimmt sind und zu Lebensmitteln verarbeitet werden.

<sup>2</sup> Sie müssen so beschaffen sein, dass sich daraus bei sachgemässer Behandlung oder Verarbeitung einwandfreie Lebensmittel ergeben.

#### **Art. 6** Zusatz von essentiellen oder physiologisch nützlichen Stoffen zu Lebensmitteln

Zur Erhaltung oder Verbesserung des Nährwertes sowie aus Gründen der Volksgesundheit dürfen Lebensmitteln essentielle oder physiologisch nützliche Stoffe wie Vitamine und Mineralstoffe zugesetzt werden. Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI) regelt in einer Verordnung (Anhang 1):

- a. die Deklaration;
- b. die zulässigen Höchstmengen;
- c. die zulässigen Anpreisungen.

<sup>11</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>12</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

## 2. Kapitel: Stoffe und Mikroorganismen

### Art. 7 Inhaltsstoffe

Das EDI regelt in einer Verordnung (Anhang 1) die Beurteilung von gesundheitsgefährdenden oder antinutritiv wirkenden Inhaltsstoffen im Sinne von Artikel 4 Absatz 1 LMG (z. B. Histamin, Cyanid, Methanol) und legt Höchstkonzentrationen fest.

### Art. 8 Zusatzstoffe

<sup>1</sup> Zusatzstoffe im Sinne von Artikel 4 Absatz 2 LMG sind:

- a. Stoffe mit oder ohne Nährwert, die Lebensmitteln aus technologischen oder sensorischen Gründen absichtlich direkt oder indirekt zugesetzt werden, wobei sie oder ihre Folgeprodukte ganz oder teilweise in diesen Lebensmitteln verbleiben;
- b. Stoffe, die einem Lebensmittel zugesetzt werden, um diesem einen besonderen Geruch oder Geschmack zu verleihen (Aromen); nicht als Aromen gelten:
  1. Lebensmittel wie Gewürze und andere pflanzliche Teile oder Stoffe, Kakao, Kaffee, Honig und Früchte,
  2. Stoffe mit ausschliesslich süßem, saurem oder salzigem Geschmack.

<sup>2</sup> Das EDI regelt in einer Verordnung (Anhang 1) die Zulässigkeit, die Höchstmengen sowie die Deklaration der einzelnen Zusatzstoffe.

### Art. 9 Fremdstoffe

<sup>1</sup> Fremdstoffe im Sinne von Artikel 4 Absatz 3 LMG sind Stoffe, die:

- a. bei der Gewinnung, Herstellung, Lagerung und Zubereitung in die Lebensmittel gelangen können (Pflanzenbehandlungs- und Vorratsschutzmittel, Tierarzneimittel usw.);
- b. durch Umwelteinflüsse hineingelangen oder durch chemische und biologische Vorgänge darin entstehen (chlorierte Kohlenwasserstoffe, Schwermetalle, radioaktive Nuklide, Nitrosamine, Mykotoxine, usw.).

<sup>2</sup> Das EDI regelt in einer Verordnung (Anhang 1) die Beurteilung von Fremdstoffen und legt Höchstkonzentrationen fest. Es kann die Verwendung bestimmter Tierarzneimittel bei Tieren, die der Lebensmittelgewinnung dienen, verbieten, wenn nach den aktuellen Erkenntnissen der Wissenschaft nicht ausgeschlossen werden kann, dass die von diesen Tieren gewonnenen Lebensmittel die menschliche Gesundheit gefährden.<sup>13</sup>

<sup>13</sup> Zweiter Satz eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

**Art. 10** Mikroorganismen

<sup>1</sup> Mikroorganismen sind Viren, Bakterien, Hefen, Schimmelpilze, parasitäre Protozoen usw.

<sup>2</sup> Das EDI regelt in einer Verordnung (Anhang 1):

- a. die hygienischen und mikrobiologischen Anforderungen an Lebensmittel;
- b. die Höchstwerte für Mikroorganismen bei Lebensmitteln;
- c. die Nachweisverfahren zur Bestimmung der Werte nach Buchstabe b.<sup>14</sup>

<sup>3</sup> ...<sup>15</sup>

**3. Kapitel:  
Verfahren zur Herstellung und Behandlung von Lebensmitteln****Art. 11** Tiefkühlung

<sup>1</sup> Lebensmittel, die sich dazu eignen, können zur Verlängerung ihrer Haltbarkeit oder zur Erhöhung der hygienisch-mikrobiologischen Sicherheit tiefgekühlt werden. Das Verfahren ist so anzuwenden, dass die stoffliche Zusammensetzung sowie die physikalischen, ernährungsphysiologischen und sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel möglichst wenig verändert werden.

<sup>2</sup> Tiefgekühlte Produkte müssen bei minus 18 °C oder kälter gehalten werden. Diese Lagerungstemperatur darf während des Transportes und beim Abtauen der Tiefkühlgeräte im Detailhandel kurzfristig erhöht werden. Die Produktetemperatur darf in den Randschichten minus 15 °C jedoch nicht übersteigen.

<sup>3</sup> Tiefgekühlte Produkte müssen vorverpackt sein. Ausgenommen sind Roh- oder Zwischenprodukte, die zur industriellen oder gewerblichen Verarbeitung bestimmt sind.

<sup>4</sup> In unmittelbaren Kontakt mit tiefgekühlten Lebensmitteln dürfen nur folgende Gefriermittel gelangen:

- a. Luft;
- b. Stickstoff;
- c. Kohlendioxid.

**Art. 12** Kühlung

<sup>1</sup> Lebensmittel, die bei Raumtemperatur eine rasche Vermehrung von Mikroorganismen erwarten lassen (leichtverderbliche Lebensmittel), müssen nach der Gewinnung, Herstellung oder Zubereitung so schnell wie möglich auf 5 °C oder weniger

<sup>14</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

<sup>15</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

abgekühlt und bis zur Abgabe an die Konsumentinnen oder Konsumenten bei dieser Temperatur gehalten werden.

<sup>2</sup> Vorbehalten bleiben:

- a. die produktespezifischen Vorschriften in den besonderen Bestimmungen;
- b. die vom EDI gestützt auf Artikel 17 Absatz 4 erlassenen Sonderregelungen für bestimmte Produkte.

### **Art. 13** Thermisation, Wärmebehandlung<sup>16</sup>

<sup>1</sup> Lebensmittel, die sich dazu eignen, können thermisiert, pasteurisiert, ultrahocherhitzt oder sterilisiert werden.<sup>17</sup> Diese Verfahren sind so anzuwenden, dass die stoffliche Zusammensetzung sowie die physikalischen, ernährungsphysiologischen und sensorischen Eigenschaften der Lebensmittel möglichst wenig verändert werden.

<sup>2</sup> Lebensmittel gelten als:

- a.<sup>18</sup> thermisiert, wenn sie auf 57 bis 68 °C erwärmt und während mindestens 15 Sekunden bei dieser Temperatur gehalten werden;
- b. pasteurisiert, wenn sie auf mindestens 63 °C erhitzt und bei dieser oder höheren Temperaturen so lange gehalten werden, bis alle vegetativen pathogenen Keime abgetötet sind;
- c. ...<sup>19</sup>
- d.<sup>20</sup> ultrahocherhitzt (UHT), wenn sie während einigen Sekunden auf Temperaturen von 135–155°C erhitzt werden und dadurch alle wachstumsfähigen Mikroorganismen und Sporen eliminiert werden;
- e. sterilisiert, wenn sie einem Erhitzungsverfahren unterzogen werden, das Gewähr bietet, dass das Lebensmittel unter normalen Lagerbedingungen weder mikrobiell noch enzymatisch verderben kann.

<sup>3</sup> Vorbehalten bleiben die produktespezifischen Vorschriften in den besonderen Bestimmungen.

### **Art. 14** Andere physikalische Behandlungen

<sup>1</sup> Der Bewilligung durch das Bundesamt bedarf die Behandlung von Lebensmitteln mit:

- a. ionisierenden Strahlen;

<sup>16</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>17</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>18</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>19</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

<sup>20</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

- b. neuen physikalischen Verfahren, welche die physiologischen Eigenschaften oder die stoffliche Zusammensetzung der betreffenden Lebensmittel nachweisbar ändern.

<sup>1</sup>bis Nicht als mit ionisierenden Strahlen behandelt gelten Lebensmittel, die mit ionisierenden Strahlen von Mess- oder Prüfgeräten bestrahlt worden sind, wenn die absorbierte Dosis bei Prüfgeräten, bei denen Neutronen verwendet werden, 0,01 Gy und bei anderen Geräten 0,5 Gy nicht übersteigt. Die maximale Strahlenenergie darf nicht überschreiten:

- a. 10 MeV bei Röntgenstrahlen;
- b. 14 MeV bei Neutronen;
- c. 5 MeV in den übrigen Fällen.<sup>21</sup>

<sup>2</sup> Die Bewilligung wird erteilt, wenn eine Gesundheitsgefährdung nach dem aktuellen Stand der Wissenschaft ausgeschlossen werden kann. Sie ist auf maximal 10 Jahre zu befristen. Sie erlischt, wenn nicht vor Ablauf der Bewilligungsfrist ein Gesuch auf Erneuerung eingereicht wird.<sup>22</sup>

<sup>3</sup> Die Bewilligungen werden vom Bundesamt im Schweizerischen Handelsamtsblatt periodisch publiziert.

#### **Art. 15**            Gentechnisch veränderte Organismen und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>1</sup> Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) sind gentechnisch veränderte Tiere, Pflanzen und Mikroorganismen, deren genetisches Material *in vitro* so verändert worden ist, wie es unter natürlichen Bedingungen durch Kreuzen oder natürliche Rekombination nicht möglich ist.

<sup>2</sup> Lebensmittel, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe, die Organismen nach Absatz 1 sind, enthalten oder daraus gewonnen wurden und zur Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten bestimmt sind, bedürfen der Bewilligung durch das Bundesamt. Es leitet und koordiniert das Bewilligungsverfahren unter Berücksichtigung der Freisetzungsverordnung vom 25. August 1999<sup>23</sup>, wenn es sich um Lebensmittel, Zusatzstoffe und Verarbeitungshilfsstoffe handelt, die GMO sind oder solche enthalten.<sup>24</sup>

<sup>3</sup> Die Bewilligung wird erteilt, wenn:

- a. nach dem aktuellen Stand der Wissenschaft eine Gesundheitsgefährdung ausgeschlossen werden kann;

<sup>21</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>22</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>23</sup> SR **814.911**

<sup>24</sup> Fassung gemäss Anhang 5 Ziff. 2 der Freisetzungsverordnung vom 25. Aug. 1999, in Kraft seit 1. Nov. 1999 (SR **814.911**).

- b. bei Lebensmitteln, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen, die GVO sind oder solche enthalten, zusätzlich zu den Voraussetzungen nach dieser Verordnung diejenigen nach der Freisetzungsverordnung erfüllt sind;
- c. bei Erzeugnissen, die aus GVO gewonnen wurden, die Voraussetzungen nach dem Umweltschutzgesetz vom 7. Oktober 1983<sup>25</sup>, dem Epidemienge-  
setz vom 18. Dezember 1970<sup>26</sup>, dem Landwirtschaftsgesetz vom 29. April  
1998<sup>27</sup> sowie dem Tierseuchengesetz vom 1. Juli 1966<sup>28</sup> und dem Tier-  
schutzgesetz vom 9. März 1978<sup>29</sup> erfüllt sind.<sup>30</sup>

<sup>4</sup> Das EDI regelt in einer Verordnung das Bewilligungsverfahren.<sup>31</sup>

#### **Art. 16**            Verarbeitungshilfsstoffe

<sup>1</sup> Verarbeitungshilfsstoffe sind Stoffe oder Präparate, die bei der Verarbeitung von Rohstoffen, Zwischenprodukten oder Lebensmitteln aus technologischen Gründen verwendet werden. Werden sie den Rohstoffen, Zwischenprodukten oder Lebensmitteln zugesetzt, so müssen sie im Laufe des Verarbeitungsprozesses wieder entfernt werden, soweit dies technisch möglich ist.

<sup>2</sup> Technisch unvermeidbare Rückstände oder Folgeprodukte von Verarbeitungshilfsstoffen müssen gesundheitlich unbedenklich sein und dürfen im Endprodukt keine Wirkung entfalten.

<sup>3</sup> Das EDI kann in einer Verordnung (Anhang 1) die Beurteilung von Verarbeitungshilfsstoffen regeln und Höchstkonzentrationen festlegen.

### **4. Kapitel: Hygienebestimmungen**

#### **Art. 17**            Hygiene

<sup>1</sup> Beim Gewinnen, Verarbeiten, Herstellen, Zubereiten, Verpacken, Lagern, Transportieren und Abgeben sowie beim Umgang mit Lebensmitteln müssen alle nötigen Massnahmen getroffen werden, damit das Lebensmittel hygienisch einwandfrei bleibt und bezüglich Geruch, Geschmack oder sonstiger Beschaffenheit nicht nachteilig verändert wird.

<sup>2</sup> Die im Umgang mit Lebensmitteln verwendeten Gefässe, Apparate, Werkzeuge, Packmaterialien, Transportmittel usw. sowie die zur Lebensmittelherstellung, zur Aufbewahrung und zum Verkauf bestimmten Räume müssen hygienisch und in gutem Zustand gehalten werden.

<sup>25</sup> SR **814.01**

<sup>26</sup> SR **818.101**

<sup>27</sup> SR **910.1**

<sup>28</sup> SR **916.40**

<sup>29</sup> SR **455**

<sup>30</sup> Fassung gemäss Anhang 5 Ziff. 2 der Freisetzungsverordnung vom 25. Aug. 1999, in Kraft seit 1. Nov. 1999 (SR **814.911**).

<sup>31</sup> Eingefügt durch Anhang 5 Ziff. 2 der Freisetzungsverordnung vom 25. Aug. 1999, in Kraft seit 1. Nov. 1999 (SR **814.911**).

<sup>3</sup> Zur Sicherstellung der Lebensmittelhygiene sind die für die Sicherheit der Lebensmittel kritischen Punkte zu ermitteln. Es sind Massnahmen vorzusehen, welche die spezifischen biologischen, chemischen und physikalischen Gesundheitsrisiken beseitigen oder auf ein akzeptables Mass vermindern.

<sup>4</sup> Das EDI erlässt in einer Verordnung (Anhang 1) Vorschriften über Gebäude, Räume, Installationen und den hygienischen Umgang mit Lebensmitteln.

#### **Art. 18**            Kranke Personen im Umgang mit Lebensmitteln

<sup>1</sup> In einem Lebensmittelbetrieb beschäftigte Personen, die auf Lebensmittel übertragbare Infektionserreger ausscheiden und dadurch die Sicherheit der Lebensmittel gefährden, dürfen während der Zeit der Keimausscheidung nur Arbeiten ausführen, welche Lebensmittelkontaminationen ausschliessen.

<sup>2</sup> Die in Lebensmittelbetrieben beschäftigten Personen müssen den Betriebsverantwortlichen allfällige ärztlich festgestellten Krankheitsbefunde nach Absatz 1 melden. Diese sind verpflichtet, beim Stellenantritt auf die Meldepflicht aufmerksam zu machen und darüber zu informieren, dass besondere Schutzmassnahmen angeordnet werden können.

<sup>3</sup> Treten in Lebensmittelbetrieben gleichzeitig bei mehreren Personen Infektionserkrankungen auf, so müssen die Betriebsverantwortlichen dies den kantonalen Vollzugsbehörden melden.

<sup>4</sup> Die kantonalen Vollzugsbehörden sind berechtigt, von den in einem Lebensmittelbetrieb beschäftigten Personen den ärztlichen Nachweis zu verlangen, dass sie keine Infektionserreger nach Absatz 1 ausscheiden. Als besondere Schutzmassnahme können sie Ausscheiderinnen und Ausscheider von der Arbeit beurlauben lassen oder ihnen das Arbeiten mit ungeschützten Lebensmitteln vorübergehend verbieten.

## **5. Kapitel: Angaben über Lebensmittel (Kennzeichnung)**

### **1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen**

#### **Art. 19**            Täuschungsverbot

<sup>1</sup> Für Lebensmittel verwendete Bezeichnungen, Angaben, Abbildungen, Packungen und Packungsaufschriften sowie Arten der Aufmachung müssen den Tatsachen entsprechen und dürfen nicht zur Täuschung über Natur, Herkunft, Herstellung, Zusammensetzung, Produktionsart, Inhalt, Haltbarkeit usw. der betreffenden Lebensmittel Anlass geben. Insbesondere sind verboten:

- a. Angaben über Wirkungen oder Eigenschaften eines Lebensmittels, die dieses nach dem aktuellen Stand der Wissenschaft gar nicht besitzt oder die wissenschaftlich nicht hinreichend gesichert sind;
- b. Angaben, mit denen zu verstehen gegeben wird, dass ein Lebensmittel besondere Eigenschaften besitzt, obwohl alle vergleichbaren Lebensmittel dieselben Eigenschaften besitzen;

- c.<sup>32</sup> Hinweise irgendwelcher Art, die einem Lebensmittel Eigenschaften der Vorbeugung, Behandlung oder Heilung einer menschlichen Krankheit oder als Schlankheitsmittel zuschreiben oder die den Eindruck entstehen lassen, dass solche Eigenschaften vorhanden sind; erlaubt sind Hinweise auf die Wirkung von Zusätzen essentieller oder ernährungsphysiologisch nützlicher Stoffe zu Lebensmitteln aus Gründen der Volksgesundheit (Art. 6);
  - d. Aufmachungen irgendwelcher Art, die einem Lebensmittel den Anschein eines Heilmittels geben;
  - e. Angaben, welche darauf schliessen lassen, dass ein Lebensmittel einen Wert hat, welcher über seiner tatsächlichen Beschaffenheit liegt;
  - f. bei alkoholischen Getränken: Angaben, die sich in irgendeiner Weise auf die Gesundheit beziehen, wie «stärkend», «kräftigend», «energiespendend», «für Ihre Gesundheit» oder «tonisch»;
  - g.<sup>33</sup> Angaben oder Aufmachungen irgendwelcher Art, die zu Verwechslungen mit Bezeichnungen führen können, die nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997<sup>34</sup> oder analogen kantonalen oder ausländischen Gesetzgebungen geschützt sind;
  - h.<sup>35</sup> bei bewilligungspflichtigen Produkten: werberische Hinweise auf die durch das Bundesamt erteilte Bewilligung.
- <sup>2</sup> Absatz 1 gilt auch für die Werbung.

## Art. 20 Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung hat der Natur, Art, Sorte, Gattung oder Beschaffenheit des Lebensmittels oder den für seine Herstellung verwendeten Rohstoffen zu entsprechen.

<sup>2</sup> Als Sachbezeichnung gilt die in dieser Verordnung speziell vorgesehene oder die in der Definition der einzelnen Lebensmittel verwendete Bezeichnung; dabei gilt:

- a. Wenn nur eine Produktgattung (z. B. «Backwaren») definiert wird, kann die für das betreffende Produkt verkehrübliche Bezeichnung (z. B. «Nussgipfel») verwendet werden.
- b.<sup>36</sup> Wenn ein definiertes Lebensmittel ausschliesslich aus Zutaten einer bestimmten Art oder Sorte besteht, kann eine Bezeichnung verwendet werden, welche das Lebensmittel charakterisiert und aus der die verwendete Art oder Sorte erkennbar ist (z.B. «Traubensaft», «Williams»).

<sup>32</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>33</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>34</sup> SR 910.12

<sup>35</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>36</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

c. ...<sup>37</sup>

<sup>3</sup> Als Sachbezeichnung bei Mischungen und Zubereitungen aus Lebensmitteln (Art. 3 Abs. 1 Bst. b) gilt die verkehrübliche Bezeichnung oder eine Beschreibung des Lebensmittels und, falls erforderlich, seiner Verwendung.

<sup>3bis</sup> Eine nach der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997<sup>38</sup> geschützte Ursprungsbezeichnung, eine geschützte geografische Angabe oder eine gemäss einer ausländischen Gesetzgebung geschützte analoge Bezeichnung oder Angabe kann die Sachbezeichnung ersetzen. Die Sachbezeichnungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen richtet sich nach Artikel 123.<sup>39</sup>

<sup>4</sup> Eine Hersteller- oder Handelsmarke oder ein Phantasienamen kann die Sachbezeichnung nicht ersetzen.

<sup>5</sup> Bezeichnungen, wie «-Façon», «-Typ», «-Genre» im Zusammenhang mit der Sachbezeichnung sind verboten.

#### **Art. 20a<sup>40</sup>** Mengenmässige Angaben von Zutaten

<sup>1</sup> Die Menge einer bei der Herstellung eines zusammengesetzten Lebensmittels verwendeten Zutat muss angegeben werden, wenn die Zutat:

- a. in der Sachbezeichnung genannt ist (z. B. «Erdbeer-Joghurt», «Früchtesorbet», «Pizza mit Schinken»);
- b. von den Konsumentinnen und Konsumenten normalerweise mit der Sachbezeichnung in Verbindung gebracht wird (z. B. Rindfleisch in «Gulaschsuppe»); oder
- c. auf der Etikette oder Packung durch Worte, Bilder oder grafische Darstellungen hervorgehoben wird (z. B. «mit Butter zubereitet», «mit Erdnüssen»).

<sup>2</sup> Absatz 1 gilt nicht für Zutaten:

- a. deren Abtropfgewicht angegeben ist;
- b. die in kleinen Mengen zur Geschmacksgebung verwendet werden (z. B. Gewürze oder deren Extrakte);
- c. deren Nennung nach einer andern Vorschrift dieser Verordnung verlangt wird (z. B. «mit Zucker und Süssungsmitteln» nach Art. 169 Abs. 4);
- d. deren Mengen nach einer andern Vorschrift dieser Verordnung angegeben werden muss (z. B. Fruchtsaftanteil in Tafelgetränken nach Art. 245);
- e. die, obwohl sie in der Sachbezeichnung genannt sind, für die Wahl der Konsumentinnen und Konsumenten nicht ausschlaggebend sind, da unterschiedliche Mengen für die Charakterisierung des betreffenden Lebensmittels nicht

<sup>37</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

<sup>38</sup> SR 910.12

<sup>39</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>40</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

wesentlich sind oder die Menge es nicht von ähnlichen Lebensmitteln unterscheidet.

<sup>3</sup> Die Menge der Zutaten ist in Massenprozenten anzugeben. Massgebend ist der Zeitpunkt der Verarbeitung. Abweichend davon gilt:

- a. Bei Lebensmitteln, denen durch Hitzebehandlung oder in anderer Weise Wasser entzogen wurde, ist die Menge der verarbeiteten Zutaten in Massenprozent, bezogen auf das Endprodukt, anzugeben. Übersteigt die Menge einer solchen Zutat oder die Gesamtmenge aller Zutaten 100 Massenprozent, so ist stattdessen das Gewicht der für die Herstellung von 100 g des Endproduktes verwendeten Zutaten anzugeben.
- b. Die Menge flüchtiger Zutaten ist nach Massgabe ihres Massenanteils im Endprodukt anzugeben.
- c. Die Menge der Zutaten, die in konzentrierter oder getrockneter Form verwendet und bei der Herstellung in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführt werden, kann nach ihrem Massenanteil vor dem Eindicken oder Trocknen angegeben werden.
- d. Bei konzentrierten oder getrockneten Lebensmitteln, denen bei der Zubereitung Wasser zugefügt werden muss, kann die Menge der Zutaten nach ihrem Massenanteil am genussfertigen Lebensmittel angegeben werden.

<sup>4</sup> Die Angabe hat in der Sachbezeichnung, in ihrer unmittelbaren Nähe oder im Verzeichnis der Zutaten bei der betreffenden Zutat zu erfolgen.

#### **Art. 20b<sup>41</sup>** Aromatisierte Lebensmittel

<sup>1</sup> Wird auf eine bestimmte Zutat in Worten hingewiesen und werden deren organoleptische Eigenschaften vorwiegend durch Zusatz von Aromen erzeugt, so muss der Hinweis «mit X-Aroma» oder «mit X-Geschmack» lauten (z. B. «mit Erdbeer-Aroma», «mit Vanille-Geschmack»).

<sup>2</sup> Bei Zusätzen nach Absatz 1 sind Abbildungen nicht erlaubt. Vorbehalten bleiben produktspezifische Vorschriften in den besonderen Bestimmungen dieser Verordnung.

#### **Art. 21** Kennzeichnung der Lebensmittel

Alle für die Kennzeichnung von Lebensmitteln vorgeschriebenen Angaben müssen:

- a. an gut sichtbarer Stelle in leicht lesbarer und unverwischbarer Schrift angebracht werden;
- b. mindestens in einer Amtssprache abgefasst sein; sind sie in einer anderen Sprache abgefasst, müssen sie durch entsprechende Aufschriften in einer Amtssprache ergänzt werden, falls die Konsumentinnen und Konsumenten

<sup>41</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

sonst ungenügend oder missverständlich über das Lebensmittel orientiert werden.

#### **Art. 22**      Angaben bei vorverpackten Lebensmitteln

<sup>1</sup> Lebensmittel, die ausser Sichtweite der Konsumentinnen oder Konsumenten auf solche Weise in Verkaufseinheiten abgemessen und abgepackt werden, dass der Packungsinhalt nicht verändert werden kann, ohne dass die Packung geöffnet oder abgeändert wird (vorverpackte Lebensmittel), müssen bei der Abgabe an die Konsumentinnen oder Konsumenten auf den Packungen oder Etiketten folgende Angaben aufweisen:<sup>42</sup>

- a. die Sachbezeichnung (Art. 20); sie kann unterbleiben, wenn die Natur, Art, Sorte, Gattung und Beschaffenheit des betreffenden Lebensmittels ohne weiteres erkennbar ist;
- b.<sup>43</sup> das Verzeichnis der Zutaten (Art. 28);
- c. die Datierung (Art. 25 und 26);
- d. den Namen oder die Firma sowie die Adresse derjenigen Person, welche Lebensmittel herstellt oder importiert oder abpackt bzw. abfüllt oder verkauft;
- e.<sup>44</sup> das Produktionsland (Art. 22a), sofern dieses nicht aus der Sachbezeichnung oder aus der Adresse nach Buchstabe d ersichtlich ist;
- f. «alkoholhaltig» bei alkoholhaltigen Nahrungsmitteln mit einem Ethylalkoholgehalt von mehr als 0,5 Massenprozent;
- g.<sup>45</sup> den Alkoholgehalt bei Getränken mit einem Ethylalkoholgehalt von mehr als 0,5 Volumenprozent, ergänzt durch das Symbol «% vol»; der tatsächliche Gehalt darf vom angegebenen Gehalt nach oben und nach unten höchstens um 0,5 Volumenprozent abweichen; vorbehalten bleibt Artikel 22c;
- h. einen Hinweis auf den physikalischen Zustand des Lebensmittels oder über die besondere Behandlung, die es erfahren hat (z. B. pulverförmig, gefriergetrocknet, konzentriert, geräuchert, pasteurisiert), sofern die Unterlassung einer solchen Angabe zu einer Täuschung führen könnte;
- i. «mit ionisierenden Strahlen behandelt» oder «bestrahlt» bei entsprechender Behandlung des Lebensmittels (Art. 14);
- k.<sup>46</sup> einen Hinweis nach Artikel 22b bei Lebensmitteln, Zusatzstoffen und Verarbeitungshilfsstoffen, die gentechnisch veränderte Organismen sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden;

<sup>42</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

<sup>43</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

<sup>44</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

<sup>45</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>46</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 14. Juni 1999 (AS **1999** 1848).

- l. eine Gebrauchsanleitung, sofern das Lebensmittel ohne diese Angabe nicht bestimmungsgemäss verwendet werden kann;
- m. das Warenlos (Art. 27);
- n. ...<sup>47</sup>

<sup>2</sup> Rückverdünnte Lebensmittel müssen als solche gekennzeichnet werden.

<sup>3</sup> Lebensmittel, die nach Artikel 12 kühl gehalten werden müssen, sind mit einer Angabe über die Aufbewahrungstemperatur zu versehen.<sup>48</sup>

<sup>4</sup> Bei tiefgekühlten Lebensmitteln sind die in Absatz 1 vorgeschriebenen Angaben zu ergänzen durch:

- a. einen Vermerk wie «Tiefkühlprodukt», «tiefgekühlt» oder «tiefgefroren»;
- b. die Aufbewahrungstemperatur;
- c. Hinweise über die Behandlung des Produktes nach dem Auftauen;
- d. einen Vermerk wie «nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren».

<sup>5</sup> Beträgt die grösste bedruckbare Einzelfläche von vorverpackten Lebensmitteln weniger als 10 cm<sup>2</sup>, kann auf die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben b, d–h, l und m verzichtet werden.

<sup>5bis</sup> Bei Mehrfachpackungen (mehrere gleiche oder verschiedene Produkte, die zu einer neuen Packung zusammengefasst sind) kann auf die nach dieser Verordnung geforderten Angaben auf der äusseren Packung verzichtet werden, wenn die Angaben auf den darin enthaltenen Einzelpackungen angebracht und von aussen für die Konsumentinnen und Konsumenten lesbar sind.<sup>49</sup>

<sup>6</sup> Bei Lebensmitteln, die an gemeinschaftliche Einrichtungen wie Gaststätten, Krankenhäuser oder Kantinen abgegeben werden, können die Angaben nach Absatz 1 Buchstaben b, e–l und n auch auf einem Geschäftspapier, welches den Lieferschein, die Rechnung oder die Sendung begleitet, erfolgen.

<sup>7</sup> Bezüglich der Mengenangaben sind die Vorschriften der Deklarationsverordnung vom 15. Juli 1970<sup>50</sup> anwendbar.<sup>51</sup>

<sup>8</sup> Vorbehalten bleiben produktespezifische Vorschriften in den besonderen Bestimmungen.<sup>52</sup>

<sup>47</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

<sup>48</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>49</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>50</sup> [AS **1970** 937, **1972** 1723 2742, **1978** 2074, **1986** 1924, **1995** 1491 Art. 440 Ziff. 3. AS **1998** 1614 Art. 32]. Siehe heute die Deklarationsverordnung vom 8. Juni 1998 (SR **941.281**).

<sup>51</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

<sup>52</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

**Art. 22a<sup>53</sup>** Produktionsland

<sup>1</sup> Ein Lebensmittel gilt als in der Schweiz produziert, wenn es hier:

- a. vollständig erzeugt wurde; oder
- b. genügend bearbeitet oder verarbeitet worden ist.

<sup>2</sup> Als vollständig in der Schweiz erzeugt gelten:

- a. mineralische Erzeugnisse, die hier aus dem Boden gewonnen worden sind;
- b. pflanzliche Erzeugnisse, die hier geerntet worden sind;
- c. Fleisch von hier aufgezogenen Tieren, deren überwiegende Gewichtszunahme in der Schweiz erfolgt ist oder die ihr Leben zum überwiegenden Teil hier verbracht haben;
- d. Erzeugnisse, die von hier gehaltenen lebenden Tieren gewonnen worden sind;
- e. Jagdbeute und Fischfänge, die hier erzielt worden sind;
- f. Lebensmittel, die hier ausschliesslich aus Erzeugnissen nach den Buchstaben a–e hergestellt worden sind.

<sup>3</sup> Als in der Schweiz genügend bearbeitet oder verarbeitet gilt ein Lebensmittel, wenn es in einer Weise bearbeitet worden ist, dass es hier seine charakteristischen Eigenschaften oder eine neue Sachbezeichnung gemäss dieser Verordnung erhalten hat.

<sup>4</sup> Besteht die Gefahr, dass die Konsumentinnen oder Konsumenten aufgrund der Angabe des Produktionslandes des Lebensmittels getäuscht werden könnten über das Produktionsland wesentlicher Rohstoffe oder Zutaten des betreffenden Lebensmittels, so ist anzugeben, aus welchen Ländern diese Rohstoffe oder Zutaten stammen.

<sup>5</sup> Das EDI bezeichnet in einer Verordnung abschliessend diejenigen Lebensmittel, bei denen Zusatzangaben nach Absatz 4 anzubringen sind. Es legt die Einzelheiten der Kennzeichnung fest. Es hört vor dem Erlass und vor der Änderung dieser Verordnung die betroffenen Bundesbehörden, die interessierten Kreise und die Konsumentenorganisationen an.

<sup>6</sup> Für Lebensmittel, die in anderen Ländern als der Schweiz produziert wurden, gelten die Absätze 1–5 sinngemäss.

<sup>7</sup> Kann einem Lebensmittel aufgrund der Absätze 1–3 kein bestimmtes Produktionsland zugeordnet werden oder lässt sich das Land, aus dem die Rohstoffe oder Zutaten stammen, nicht eindeutig bestimmen, ist der kleinste geographische Raum anzugeben, aus dem das Lebensmittel, die Rohstoffe oder die Zutaten stammen (z.B. Schnittsalat aus der Europäischen Union, Fisch aus der Ostsee).

<sup>53</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

**Art. 22b<sup>54</sup>** Gentechnisch veränderte Organismen und daraus gewonnene Erzeugnisse

<sup>1</sup> Lebensmittel, Zusatzstoffe und Stoffe nach Artikel 6, die gentechnisch veränderte Organismen sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden, sind mit dem Hinweis «aus gentechnisch verändertem X hergestellt»<sup>55</sup> oder «aus genetisch verändertem X hergestellt» zu kennzeichnen.

<sup>2</sup> Verarbeitungshilfsstoffe, die als solche abgegeben werden und gentechnisch veränderte Organismen sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden, sind mit dem Hinweis «aus gentechnisch verändertem X hergestellt» oder «aus genetisch verändertem X hergestellt» zu kennzeichnen.

<sup>3</sup> Lebensmittel, die gentechnisch veränderte Mikroorganismen enthalten, die zu technologischen Zwecken eingesetzt werden, sind mit dem Hinweis «mit gentechnisch veränderten Y hergestellt»<sup>56</sup> oder «mit genetisch veränderten Y hergestellt» zu kennzeichnen. Werden die Mikroorganismen als solche abgegeben, so sind sie mit dem Hinweis «gentechnisch verändert» oder «genetisch verändert» zu kennzeichnen.

<sup>4</sup> Der Hinweis ist im Verzeichnis der Zutaten in Klammern direkt hinter der betreffenden Zutat, dem betreffenden Stoff oder dem betreffenden Mikroorganismus anzubringen. Falls kein Verzeichnis der Zutaten vorhanden ist, ist der Hinweis bei der Sachbezeichnung aufzuführen.

<sup>5</sup> Ist eine Zutat oder ein Stoff im Verzeichnis der Zutaten oder in der Sachbezeichnung bereits als aus X hergestellt aufgeführt, kann der Hinweis zu «gentechnisch verändert» oder «genetisch verändert» abgekürzt werden.

<sup>6</sup> Sind mehrere Zutaten oder Stoffe zu kennzeichnen, kann der Hinweis «gentechnisch verändert» oder «genetisch verändert» in einer Fussnote zum Verzeichnis der Zutaten angebracht werden. Die Angaben in der Fussnote müssen in mindestens gleicher Schriftgrösse angebracht werden wie das Verzeichnis der Zutaten.

<sup>7</sup> Auf den Hinweis kann verzichtet werden:

- a. bei Lebensmitteln, wenn keine Zutat im Umfang von mehr als 1 Massenprozent aus gentechnisch veränderten Organismen (ausgenommen Mikroorganismen nach Abs. 3) besteht, zusammengesetzt oder hergestellt ist; oder
- b. bei Lebensmitteln, Zusatzstoffen, Stoffen nach Absatz 1 und Verarbeitungshilfsstoffen nach Absatz 2, wenn sie vom Organismus abgetrennt, gereinigt und chemisch definierbar sind.

<sup>8</sup> Mit dem Hinweis «ohne Gentechnik hergestellt» können Lebensmittel, Zusatzstoffe, Stoffe nach Absatz 1 oder Verarbeitungshilfsstoffe nach Absatz 2 versehen werden, wenn:

- a. anhand einer lückenlosen Dokumentation belegt werden kann, dass:

<sup>54</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 14. Juni 1999 (AS 1999 1848). Siehe auch die SchIB dieser Änd. am Ende dieses Textes.

<sup>55</sup> X = Name des gentechnisch veränderten Organismus

<sup>56</sup> Y = Namen der gentechnisch veränderten Mikroorganismen

1. das Lebensmittel oder die für das Lebensmittel verwendeten Zutaten, Stoffe, Verarbeitungshilfsstoffe oder Mikroorganismen nach den Absätzen 1–3 nicht aus gentechnisch veränderten Organismen stammen,
  - 2.<sup>57</sup> bei der Produktion des Lebensmittels keine gentechnisch veränderten Organismen verwendet wurden; davon ausgenommen sind Tierarzneimittel;
- b. eine der beiden Voraussetzungen nach Absatz 7 erfüllt ist; und
- c.<sup>58</sup> gleichartige Lebensmittel, Zusatzstoffe, Stoffe, Verarbeitungshilfsstoffe oder Mikroorganismen nach den Absätzen 1–3:
1. nach Artikel 15 Absatz 2 bewilligt worden sind, oder
  2. nach schweizerischem Recht mit landwirtschaftlichen Hilfsstoffen oder Ausgangsprodukten produziert werden dürfen, die gentechnisch veränderte Organismen sind, solche enthalten oder daraus gewonnen wurden.

<sup>9</sup> Andere Hinweise als die Hinweise nach den Absätzen 1–3, 5, 6 oder 8 sind nicht zulässig.<sup>59</sup>

#### **Art. 22<sup>c60</sup>** Süsse alkoholhaltige Getränke

Auf den Packungen oder Etiketten süsser alkoholhaltiger Getränke mit beliebiger Zusammensetzung und einem Alkoholgehalt über 0,5 Volumenprozent, die organoleptisch mit alkoholfreien Süssgetränken wie Limonaden, Tafelgetränken, Nektaren, Fruchtsäften oder Eistee verwechselt werden können (z. B. «Alcopops»), sind folgende Hinweise anzubringen:

- a. «alkoholhaltiges Süssgetränk»;
- b. «enthält x % vol Alkohol».

#### **Art. 23<sup>61</sup>** Angaben bei offen angebotenen Lebensmitteln

<sup>1</sup> Die Bestimmungen über die Angaben bei vorverpackten Lebensmitteln (Art. 22) gelten sinngemäss auch für offen angebotene Lebensmittel sowie für Lebensmittel, die in Einrichtungen wie Gaststätten, Krankenhäusern oder Gemeinschaftsverpflegungsbetrieben angeboten werden.

<sup>2</sup> Auf die schriftliche Angabe der Hinweise nach Artikel 22 Absatz 1 kann verzichtet werden, wenn die Information der Konsumentinnen und Konsumenten auf andere Weise gewährleistet wird (z.B. durch mündliche Auskunft).

<sup>3</sup> In jedem Fall schriftlich anzugeben sind jedoch:

<sup>57</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>58</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>59</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>60</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>61</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

- a. die Hinweise nach Artikel 22 Absatz 1 Buchstaben i und k;
- b. das Produktionsland von Lebensmitteln, soweit dies das EDI in einer Verordnung vorsieht.

<sup>4</sup> In Einrichtungen wie Gaststätten, Krankenhäusern oder Gemeinschaftsversorgungsbetrieben haben die Hinweise nach Absatz 3 Buchstaben a und b in geeigneter Form (z.B. in der Speisekarte oder auf einem Plakat) zu erfolgen.

<sup>5</sup> Das EDI hört vor dem Erlass und der Änderung der Verordnung nach Absatz 3 Buchstabe b die betroffenen Bundesbehörden, die interessierten Kreise und die Konsumentenorganisationen an.

<sup>6</sup> Bezüglich der Mengenangaben sind die Vorschriften der Deklarationsverordnung vom 15. Juli 1970<sup>62</sup> anwendbar.

### Art. 24<sup>63</sup>

## 2. Abschnitt: Datierung

### Art. 25 Mindesthaltbarkeitsdatum, Verbrauchsdatum

<sup>1</sup> Das Mindesthaltbarkeitsdatum eines Lebensmittels ist das Datum, bis zu dem ein Lebensmittel unter angemessenen Aufbewahrungsbedingungen seine spezifischen Eigenschaften behält.

<sup>2</sup> Das Verbrauchsdatum bezeichnet das Datum, bis zu welchem ein Lebensmittel zu verbrauchen ist. Nach diesem Datum darf das Lebensmittel nicht mehr als solches an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden.

<sup>3</sup> Auf vorverpackten Lebensmitteln muss das Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden. Bei vorverpackten Lebensmitteln, die nach Artikel 12 kühl gehalten werden müssen, ist an Stelle des Mindesthaltbarkeitsdatums das Verbrauchsdatum anzugeben.<sup>64</sup>

<sup>4</sup> Die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums ist nicht erforderlich bei:

- a. frischem Obst und Gemüse, die nicht geschält, geschnitten oder in ähnlicher Weise behandelt worden sind; diese Ausnahmeregelung gilt nicht für Keime von Samen und ähnliche Erzeugnisse (Sprossen von Hülsenfrüchten usw.);
- b. alkoholischen Getränken mit einem Alkoholgehalt von mehr als 7 Volumenprozent;
- c. Essig;
- d. Speisesalz;

<sup>62</sup> [AS 1970 937, 1972 1723 2742, 1978 2074, 1986 1924, 1995 1491 Art. 440 Ziff. 3. AS 1998 1614 Art. 32]. Siehe heute die Deklarationsverordnung vom 8. Juni 1998 (SR 941.281).

<sup>63</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

<sup>64</sup> Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

- e.<sup>65</sup> Zuckerarten in fester Form;
- f.<sup>66</sup> Zuckerwaren, die fast nur aus Zuckerarten mit Aromastoffen und Farbstoffen bestehen;
- g. Honig;
- h. Kaugummi und ähnlichen Erzeugnissen zum Kauen;
- i. Speiseeis in Portionenpackungen;
- k. Lebensmitteln, welche zum Verzehr innerhalb von 24 Stunden abgegeben werden.

<sup>4bis</sup> Bei leichtverderblichem frischem Obst und Gemüse, die nicht geschält, geschnitten oder in ähnlicher Weise behandelt worden sind, kann an Stelle des Verbrauchsdatums das Abpackdatum oder das Erntedatum angegeben werden. Diese Ausnahmeregelung gilt nicht für Keime von Samen und ähnliche Erzeugnisse (Sprossen von Hülsenfrüchten usw.).<sup>67</sup>

<sup>5</sup> Produktespezifische Vorschriften in den besonderen Bestimmungen bleiben vorbehalten.

#### **Art. 26**           Angabe der Datierung

<sup>1</sup> Die Datierung ist wie folgt anzugeben:

- a. für Lebensmittel, die nach Artikel 12 kühl gehalten werden müssen: mit dem Verbrauchsdatum, ausgedrückt mit den Worten: «verbrauchen bis ...»;
- b. für die übrigen Lebensmittel: mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum, ausgedrückt mit den Worten:
  1. deutsch: «mindestens haltbar bis...», wenn der Tag genannt wird, «mindestens haltbar bis Ende...» in den übrigen Fällen;
  2. französisch: «à consommer de préférence avant le...» oder «à consommer de préférence jusqu'au...», wenn der Tag genannt wird, «à consommer de préférence avant fin...» in den übrigen Fällen;
  3. italienisch: «da consumare preferibilmente entro il ...», wenn der Tag genannt wird, «da consumare preferibilmente entro fine...» in den übrigen Fällen.<sup>68</sup>

<sup>2</sup> In Verbindung mit dem Wortlaut von Absatz 1 ist das Datum selbst anzugeben oder die Stelle, wo es auf der Packung zu finden ist. Diese Angaben sind, soweit erforderlich, durch einen Hinweis auf die Aufbewahrungsbedingungen zu ergänzen.

<sup>3</sup> Das Datum besteht aus der unverschlüsselten Angabe in der Reihenfolge Tag, Monat und Jahr. Bei Lebensmitteln, deren Haltbarkeit:

<sup>65</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>66</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>67</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

<sup>68</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

- a. weniger als drei Monate beträgt, genügt die Angabe von Tag und Monat;
- b. mehr als drei Monate, jedoch höchstens 18 Monate beträgt, genügt die Angabe von Monat und Jahr;
- c. mehr als 18 Monate beträgt, genügt die Angabe des Jahres.

### 3. Abschnitt: Warenlos

#### Art. 27

<sup>1</sup> Als Warenlos gilt eine Gesamtheit von Produktions- oder Verkaufseinheiten eines Lebensmittels, das unter praktisch gleichen Umständen erzeugt, hergestellt oder verpackt wurde.

<sup>2</sup> Lebensmittel sind mit einer Bezeichnung zu versehen, mit der sich das Los, zu dem sie gehören, feststellen lässt.

<sup>3</sup> Der Bezeichnung muss der Buchstabe «L» vorausgehen, es sei denn, sie unterscheidet sich deutlich von den anderen Kennzeichnungsangaben. Bei vorverpackten Lebensmitteln ist die Bezeichnung auf der Packung, bei nicht vorverpackten Lebensmitteln auf dem Behälter oder auf den entsprechenden Geschäftspapieren anzubringen.

<sup>4</sup> Die Warenlosbezeichnung ist nicht erforderlich:

- a. für Agrarerzeugnisse, die vom Gebiet des landwirtschaftlichen Betriebs an Lager- oder Verpackungsstellen verkauft oder geliefert, an Erzeugerorganisationen weitergeleitet oder zur sofortigen Verwendung in einem in Betrieb befindlichen Zubereitungs- oder Verarbeitungssystem gesammelt werden;
- b. wenn die Lebensmittel an der Verkaufsstelle auf Anfrage der Konsumentinnen oder Konsumenten verpackt oder im Hinblick auf ihre unmittelbare Abgabe vorverpackt werden;
- c.<sup>69</sup> wenn das Mindesthaltbarkeits- oder das Verbrauchsdatum, bzw. das Abpackdatum oder das Erntedatum in der Kennzeichnung angegeben ist und es aus der unverschlüsselten Angabe mindestens des Tages und des Monats besteht;
- d. bei Speiseeis-Einzelpackungen; hier genügt die Angabe auf der Sammelpackung.

<sup>69</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

#### 4. Abschnitt: Deklaration der Zusammensetzung von Lebensmitteln

##### Art. 28 Verzeichnis der Zutaten<sup>70</sup>

<sup>1</sup> Sämtliche Zutaten sowie diejenigen Zusatzstoffe, für welche das EDI eine Deklaration vorsieht, müssen mit ihrer Bezeichnung in mengenmässig absteigender Reihenfolge auf den Packungen oder Etiketten der vorverpackten Lebensmittel angegeben werden. Phantasie- oder Markennamen dürfen nicht verwendet werden.

<sup>1bis</sup> Folgende Lebensmittel müssen im Verzeichnis der Zutaten auch dann angegeben werden, wenn sie unbeabsichtigt in ein Lebensmittel gelangt sind, sofern ihr Gehalt 1 g pro Kilogramm, bezogen auf das Endprodukt, übersteigt:

- a. glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und daraus hergestellte Erzeugnisse;
- b. Milch und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Lactose);
- c. Eier und daraus hergestellte Produkte;
- d. Fische und daraus hergestellte Produkte;
- e. Krebstiere und daraus hergestellte Produkte;
- f. Sojabohnen und daraus hergestellte Produkte;
- g. Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte;
- h. Hartschalenobst wie Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pecannüsse, Makadamianüsse, Cashewnüsse, Pistazien, Pinienkerne und daraus hergestellte Produkte;
- i. Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte;
- j. Sellerie und daraus hergestellte Produkte (einschliesslich Selleriesalz).<sup>71</sup>

<sup>2</sup> Massgebend ist der Massenanteil im Zeitpunkt der Verarbeitung. Die Artikel 31 und 32 bleiben vorbehalten.

<sup>3</sup> Bei Obst-, Gemüse- oder Gewürzmischungen und Gewürzzubereitungen können die Obst-, Gemüse- oder Gewürzarten, die sich in ihrem Massenanteil nicht wesentlich unterscheiden, in einer anderen Reihenfolge aufgezählt werden, wobei im Verzeichnis ein Hinweis wie: «in veränderlichen Massenanteilen...» anzubringen ist.

##### Art. 29 Deklaration der Zutaten

<sup>1</sup> Zutaten müssen mit ihrer Sachbezeichnung aufgeführt werden.

<sup>2</sup> Abweichend von Absatz 1 können die nachfolgenden vereinfachten Bezeichnungen verwendet werden, sofern es sich nicht um Lebensmittel handelt, die in Artikel 28 Absatz 1<sup>bis</sup> aufgeführt sind:

<sup>70</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

<sup>71</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Zutaten	Vereinfachte Bezeichnung
Öle	«pflanzliche Öle» bzw. «tierische Öle», ergänzt durch «gehärtet» bei gehärteten Ölen
Fette	«pflanzliche Fette» bzw. «tierische Fette», ergänzt durch «gehärtet» bei gehärteten Fetten
Mischungen von Mehl aus zwei oder mehreren Getreidearten (z. B. Weizenmehl und Hafermehl)	«Mehl»
natürliche Stärken und auf physikalischem oder enzymatischem Weg modifizierte Stärken sowie Spezialstärken (sofern sie nicht als Zusatzstoffe gelten)	«Stärke»
Fische jeder Art, sofern Bezeichnung und Aufmachung des Lebensmittels sich nicht auf eine bestimmte Fischart beziehen	«Fisch»
Käse jeder Art, sofern Bezeichnung und Aufmachung des Lebensmittels sich nicht auf eine bestimmte Käseart beziehen	«Käse»
Gewürze jeder Art, die nicht mehr als 2 Massenprozent des Lebensmittels ausmachen	«Gewürz(e)» oder «Gewürzmischung»
Kräuter oder Kräuterteile jeder Art, die nicht mehr als 2 Massenprozent des Lebensmittels ausmachen	«Kräuter» oder «Kräutermischung»
Grundstoffe jeder Art, die für die Herstellung der Kaumasse von Kaugummi verwendet werden	«Kaumasse»
Saccharose	«Zucker»
Glucosesirup und getrockneter Glucosesirup	«Glucosesirup»
Milchprotein jeder Art (Kaseine, Kaseinate und Milchprotein) und Mischungen daraus	«Milchprotein»
kandierte Früchte, die nicht mehr als 10 Massenprozent des Lebensmittels ausmachen	«kandierte Früchte»
Weine jeder Art	«Wein»
Gemüsemischungen, die nicht mehr als 10 Massenprozent des Lebensmittels ausmachen	«Gemüse»

Zutaten	Vereinfachte Bezeichnung
Holundersaft, Holundersaftpulver usw., zum Färben	«färbender Fruchtsaft» oder «Fruchtfärbesaft»
Randensaft, Randensaftpulver usw., zum Färben	«färbender Gemüsesaft» oder «Gemüsefärbesaft» oder «Randenfärbesaft». <sup>72</sup>

**Art. 30**<sup>73</sup> Deklaration der zusammengesetzten Zutaten

<sup>1</sup> Ist eine Zutat aus mehreren Zutaten zusammengesetzt und ist sie in dieser Verordnung umschrieben, so kann sie unter ihrer Sachbezeichnung deklariert werden, wenn unmittelbar danach die Zusammensetzung der Zutat deklariert wird.

<sup>2</sup> Beträgt der Anteil der zusammengesetzten Zutat weniger als 5 Massenprozent des Endproduktes, so müssen abweichend von Absatz 1 nur die Zusatzstoffe und die Zutaten nach Artikel 28 Absatz 1<sup>bis</sup> aufgeführt werden.

<sup>3</sup> Sind Zutaten sowohl Bestandteil des Lebensmittels wie auch der zusammengesetzten Zutat, so brauchen sie im Verzeichnis der Zutaten nur einmal aufgeführt zu werden. In diesem Falle ist in unmittelbarer Nähe des Verzeichnisses der Zutaten darauf hinzuweisen, dass diese im betreffenden Lebensmittel sowohl als einfache Zutat wie auch als Zutat einer zusammengesetzten Zutat enthalten sind.

**Art. 31** Deklaration von Wasser und flüchtigen Stoffen

<sup>1</sup> Zugegebenes Wasser und flüchtige Stoffe sind nach Massgabe ihres Massenanteils am Endprodukt anzugeben. Beträgt der Anteil des zugegebenen Wassers nicht mehr als fünf Massenprozent des Endproduktes, so kann die Angabe entfallen.

<sup>2</sup> Abweichend von Absatz 1 muss bei der Herstellung der zugegebene Wasseranteil nicht angegeben werden:

- a. wenn die Verwendung von Wasser lediglich dazu dient, eine Zutat in konzentrierter oder getrockneter Form in ihren ursprünglichen Zustand zurückzuführen;
- b. bei Aufgussflüssigkeiten.

**Art. 32** Deklaration von konzentrierten und getrockneten Zutaten

<sup>1</sup> Zutaten, die in konzentrierter oder getrockneter Form verwendet und bei der Herstellung des Lebensmittels in ihren ursprünglichen Zustand zurückgeführt werden, können nach ihrem Massenanteil vor dem Eindicken oder vor dem Trocknen angegeben werden.

<sup>72</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>73</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>2</sup> Bei konzentrierten oder getrockneten Lebensmitteln, denen bei der Zubereitung Wasser zugefügt werden muss, können Zutaten und Zusatzstoffe nach ihrem Massenanteil am genussfertigen Lebensmittel angegeben werden; in diesem Fall muss der Liste der Zutaten und Zusatzstoffe ein Hinweis vorausgehen wie: «Zusammensetzung der genussfertigen Zubereitung: ...».

**Art. 33**<sup>74</sup> «vegetarisch», «vegetabil»

Lebensmittel gelten als:

- a. «vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetarisch» oder «ovo-lacto-vegetabil», wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen (z.B. Lactose), Eiern, Eibestandteilen oder Honig;
- b. «ovo-vegetarisch» oder «ovo-vegetabil», wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Eiern, Eibestandteilen oder Honig;
- c. «lacto-vegetarisch» oder «lacto-vegetabil», wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten, mit Ausnahme von Milch, Milchbestandteilen oder Honig;
- d. «vegan» oder «vegetabil», wenn sie keine Zutaten tierischer Herkunft enthalten.

**Art. 34**<sup>75</sup>

**Art. 35** Deklaration der Zwischenprodukte und Halbfabrikate

Die Angaben über Zwischenprodukte und Halbfabrikate müssen ermöglichen, die daraus hergestellten Lebensmittel gesetzeskonform zu bezeichnen.

## 5. Abschnitt: Nährwertkennzeichnung

**Art. 36**

<sup>1</sup> Als Nährwertkennzeichnung gelten die auf der Packung oder der Etikette eines Lebensmittels aufgeführten und wo möglich in einer Tabelle zusammengefassten Angaben über seinen Energiewert und seinen Gehalt an Nährstoffen. Vorbehältlich Absatz 2 und der Bestimmungen über Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind, erfolgt die Nährwertkennzeichnung freiwillig.

<sup>2</sup> Wird in Werbedarstellungen, in der Aufmachung oder auf der Etikette eines Lebensmittels auf dessen besonderen Nährwerteigenschaften hingewiesen, ist die Nährwertkennzeichnung, ausser bei produkteübergreifenden Werbekampagnen, zwingend. Nicht als Hinweis auf besondere Nährwerteigenschaften gelten Angaben, die in Vorschriften vorgeschrieben sind, wie «gezuckert» bei Fruchtsäften.

<sup>74</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>75</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

<sup>3</sup> Das EDI regelt in einer Verordnung (Anhang 1) die zulässigen Angaben.

## **6. Kapitel:<sup>76</sup> Gemeinsame Bestimmungen über alkoholische Getränke**

### **Art. 37** Werbung für alkoholische Getränke

Jede Werbung für alkoholische Getränke, die sich speziell an Jugendliche unter 18 Jahren (Jugendliche) richtet, ist untersagt. Verboten ist insbesondere die Werbung:

- a. an Orten, wo sich hauptsächlich Jugendliche aufhalten;
- b. in Zeitungen, Zeitschriften oder andern Publikationen, die hauptsächlich für Jugendliche bestimmt sind;
- c. auf Schülermaterialien (Schulmappen, Etuils, Füllfederhaltern usw.);
- d. mit Werbegegenständen, die unentgeltlich an Jugendliche abgegeben werden, wie T-Shirts, Mützen, Fähnchen, Badebälle;
- e. auf Spielzeug;
- f. durch unentgeltliche Abgabe von alkoholischen Getränken an Jugendliche;
- g. an Kultur-, Sport- oder andern Veranstaltungen, die hauptsächlich von Jugendlichen besucht werden.

### **Art. 37a<sup>77</sup>** Abgabe alkoholischer Getränke

<sup>1</sup> Alkoholische Getränke müssen so zum Verkauf angeboten werden, dass sie von alkoholfreien Getränken deutlich unterscheidbar sind.

<sup>2</sup> Sie dürfen nicht an Kinder und Jugendliche unter 16 Jahren abgegeben werden. Vorbehalten bleiben die Bestimmungen der Alkoholgesetzgebung.

<sup>3</sup> Am Verkaufspunkt ist ein gut sichtbares Schild anzubringen, auf welchem in gut lesbarer Schrift darauf hingewiesen wird, dass die Abgabe alkoholischer Getränke an Kinder und Jugendliche verboten ist. Dabei ist auf die nach Absatz 2 sowie nach der Alkoholgesetzgebung geltenden Mindestabgabalter hinzuweisen.

<sup>4</sup> Alkoholische Getränke dürfen nicht mit Angaben und Abbildungen versehen werden, die sich speziell an Jugendliche unter 18 Jahren richten.

<sup>5</sup> Bezüglich der Aufmachung alkoholischer Getränke gilt Absatz 4 sinngemäss.

<sup>76</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>77</sup> Siehe auch Abs. 7 der SchlB Änd. 27.3. 2002 am Ende dieses Textes.

## 7. Kapitel:<sup>78</sup> Meldewesen

### Art. 37b<sup>79</sup>

Die kantonalen Vollzugsbehörden melden dem Bundesamt die festgestellten Grenzwertüberschreitungen im Sinne von Artikel 10 Absatz 2 LMG, wenn:

- a. eine akute Gesundheitsgefährdung besteht; oder
- b. die beanstandeten Lebensmittel oder Zusatzstoffe an eine unbestimmte Zahl von Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben worden sind und die Bevölkerung mehrerer Kantone gefährdet ist.

## 2. Titel: Besondere Bestimmungen

### 1. Kapitel:<sup>80</sup> Milch

#### 1. Abschnitt: Definitionen

#### Art. 38

<sup>1</sup> Milch ist das ganze Gemelk einer Kuh oder mehrerer Kühe, die regelmässig gemolken werden.

<sup>2</sup> Rohmilch ist eine Milch, die

- a. nicht über 40 °C erwärmt und keiner Behandlung mit entsprechender Wirkung unterzogen wurde; und
- b. ausser einer mechanischen Reinigung und der Kühlung keine weitere Behandlung erfahren hat.

#### 2. Abschnitt: Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

#### Art. 39 Rohmilch

<sup>1</sup> Rohmilch, die direkt an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben wird, muss mechanisch gereinigt worden sein.

<sup>2</sup> Rohmilch, die nicht zum unmittelbaren Konsum abgegeben wird, muss mechanisch gereinigt und auf höchstens 6°C gekühlt werden.

<sup>3</sup> Ungekühlt darf Rohmilch nur unmittelbar nach dem Melken oder unmittelbar nach ihrer Annahme in Käsereien und Milchsammelstellen abgegeben werden.

<sup>78</sup> Ursprünglich 6. Kapitel

<sup>79</sup> Ursprünglich Art. 37

<sup>80</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>4</sup> Beim Verdacht der Verbreitung von Krankheiten durch Rohmilch kann die zuständige Behörde für diese Milch eine Wärmebehandlung zur Abtötung der Krankheitserreger anordnen.

#### **Art. 40** Genussfertige Milch, Wärmebehandlung

<sup>1</sup> Milch gilt nur dann als genussfertig und darf nur dann als solche zum Konsum an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden, wenn sie einer ausreichenden Wärmebehandlung unterzogen worden ist.

<sup>2</sup> Als ausreichende Wärmebehandlungen gelten:

- a. Pasteurisation bei mindestens 71,7 °C während 15 Sekunden oder Temperatur-Zeit-Relationen mit gleicher Wirkung, die zu einem negativen Phosphatase- und einem positiven Peroxydasetest führen;
- b. Ultraheißerhitze nach Artikel 13 Absatz 2 Buchstabe d;
- c. Sterilisation nach Artikel 13 Absatz 2 Buchstabe e;
- d. andere Verfahren, die zu einer mindestens gleichwertigen Haltbarkeit und Hygienisierung wie die unter Buchstabe a genannten Verfahren führen.

<sup>3</sup> Milch darf vor der Ultraheißerhitze oder Sterilisation einer einmaligen Pasteurisation unterzogen werden.

#### **Art. 41** Nachbehandlung von wärmebehandelter Milch

<sup>1</sup> Pasteurisierte Milch muss unmittelbar nach der Wärmebehandlung auf 6 °C oder weniger abgekühlt und bei dieser Temperatur und in geschlossenen Behältnissen unter geschützten Bedingungen und bei dieser Temperatur bis zur Abgabe gelagert werden.

<sup>2</sup> Ultraheißerhitze Milch und sterilisierte Milch müssen in geschlossene Behältnisse abgefüllt werden. Nach dem Abfüllen in die Verpackungen dürfen diese keiner weiteren Nacherhitze unterzogen werden.

<sup>3</sup> Beim Offenausschank im Gastgewerbe ist das einmalige Nacherhitzen genussfertiger Milch mit trockenem Wasserdampf erlaubt. Es dürfen Portionen von höchstens 0,5 Liter erhitzt werden.

#### **Art. 42** Abgabe genussfertiger Milch

<sup>1</sup> Ultraheißerhitze Milch und sterilisierte Milch dürfen, ausser im Gastgewerbe und in Kollektivverpflegungsbetrieben, nur verpackt abgegeben werden.

<sup>2</sup> Pasteurisierte Milch darf direkt an Konsumentinnen oder Konsumenten offen abgegeben werden, wenn durch das Abgabesystem (Behälter, Zapfstelle usw.) die kontaminationsfreie Entnahme der Milch sichergestellt ist. Die Abgabestelle ist verpflichtet, die Konsumentinnen und Konsumenten über die Haltbarkeit und die Aufbewahrungsbedingungen der Milch sowie über die Reinigung des Abfüllbehälters zu informieren.

**Art. 43** Zulässige Fettgehaltsstufen genussfertiger Milch

<sup>1</sup> Bezüglich des Fettgehalts genussfertiger Milch gilt:

- a. Bei Vollmilch darf der Fettgehalt weder durch Hinzufügung oder Entnahme von Milchfett noch durch Mischung mit im Fettgehalt veränderter Milch geändert werden. Er muss jedoch mindestens 35 g pro Kilogramm betragen.
- b. Teilentrahmte Milch muss einen Fettgehalt von mehr als 5 g, jedoch weniger als 35 g pro Kilogramm aufweisen.
- c. Halbentrahmte Milch muss einen Fettgehalt von mindestens 15 und höchstens 18 g pro Kilogramm aufweisen.
- d. Entrahmte Milch (Magermilch) darf einen Fettgehalt von höchstens 5 g pro Kilogramm aufweisen.
- e. Rahmangereicherte Milch (fettangereicherte Milch) muss einen Fettgehalt von mindestens 50 g pro Kilogramm und höchstens 150 g pro Kilogramm aufweisen.

<sup>2</sup> Die Einstellung des Fettgehaltes darf nur über die Zugabe oder Wegnahme von Rahm oder durch Mischen mit Voll- oder mit Magermilch erfolgen.

<sup>3</sup> Milch darf homogenisiert werden.

**Art. 44** Mindestanforderungen an Vollmilch

Vollmilch muss:

- a. bei einem Fettgehalt von 35 g pro Kilogramm und einer Temperatur von 20 °C eine Masse von mindestens 1028 g je Liter aufweisen oder bei einem andern Fettgehalt eine entsprechende Masse;
- b. bei einem Fettgehalt von 35 g pro Kilogramm mindestens 28 g Eiweiss pro Kilogramm enthalten oder bei einem andern Fettgehalt eine entsprechende Eiweiss-Konzentration;
- c. bei einem Fettgehalt von 35 g pro Kilogramm mindestens 85 g fettfreie Trockenmasse pro Kilogramm enthalten oder bei einem andern Fettgehalt einen entsprechenden Anteil fettfreie Trockenmasse.

**Art. 45** Zulässige Gehaltsveränderungen

<sup>1</sup> Genussfertige Milch, ausgenommen Vollmilch nach Artikel 43 Absatz 1 Buchstabe a, darf nach Artikel 6 angereichert werden.

<sup>2</sup> Milch, die mit Eiweiss angereichert wurde, muss einen Milcheiweissgehalt von mindestens 38 g pro Kilogramm aufweisen. Zur Anreicherung darf einzig Milcheiweiss verwendet werden. Ein vorgängiger Entzug von Milcheiweiss ist nicht zulässig.

<sup>3</sup> Eine Verminderung des Eiweissgehalts ist nicht zulässig.

<sup>4</sup> Zur Verringerung des Laktosegehalts in der Milch ist die Umwandlung von Laktose in Glukose und Galaktose gestattet.

**Art. 46***Aufgehoben***3. Abschnitt: Kennzeichnung****Art. 47** Rohmilch

<sup>1</sup> Wird Rohmilch vorverpackt abgegeben, so sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 anzugeben:

- a. der Hinweis «Bei höchstens 6 °C aufbewahren»; das Piktogramm nach Anhang 8 ist zulässig;
- b. ein Hinweis, dass die Rohmilch vor dem Konsum auf mindestens 70 °C erhitzt werden muss.

<sup>2</sup> Wird Rohmilch offen verkauft, so hat die Abgabestelle die Konsumentinnen und Konsumenten in geeigneter Form zu informieren, dass die Rohmilch nicht genussfertig ist und vor dem Konsum auf mindestens 70 °C erhitzt werden muss. Zudem ist die Abgabestelle verpflichtet, über die Haltbarkeit und Aufbewahrungsbedingungen von Rohmilch zu informieren.

**Art. 48** Wärmebehandelte Milch

Bei wärmebehandelter Milch sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 anzugeben:

- a. die Art der Wärmebehandlung; Abkürzungen wie «Past», «UHT» oder «Steril» sind zulässig;
- b. der Fettgehalt als «Gramm pro Kilogramm» oder als Prozentangabe («%»); bei Vollmilch ist die Angabe des Mindestfettgehaltes zulässig;
- c. Angaben über eine Gehaltsveränderung nach Artikel 45;
- d. bei pasteurisierter Milch der Hinweis «Bei höchstens 6 °C aufbewahren»; das Piktogramm nach Anhang 8 ist zulässig;
- e. der Hinweis «Vor Licht geschützt aufbewahren»;
- f. wenn die Milch einer Homogenisation unterzogen wurde, der Hinweis «Homogenisiert».

## 2. Kapitel:<sup>81</sup> Milchprodukte

### 1. Abschnitt: Allgemeine Anforderungen

#### Art. 49 Definition

Milchprodukte sind aus Milch hergestellte Erzeugnisse, welche prozess- und produktspezifische Zutaten und Zusatzstoffe enthalten können.

#### Art. 50 Wärmebehandlung

<sup>1</sup> Milch, die für die Herstellung von Milchprodukten verwendet wird, ist einer Wärmebehandlung nach Artikel 13 Absatz 2 Buchstaben b–e zu unterziehen.

<sup>2</sup> Bei der Herstellung von Käse, Sauermilch, gesäuerter Milch, Joghurt, Kefir und Butter kann auf eine Wärmebehandlung verzichtet werden, wenn die Lebensmittelsicherheit gewährleistet ist.

#### Art. 51 Kennzeichnung

<sup>1</sup> Für die Kennzeichnung der Milchprodukte gelten die Bestimmungen über Milch (1. Kap.), soweit sie sich auf den Milchanteil beziehen, sinngemäss. Die Kennzeichnungsvorschriften für Käse nach Artikel 56 bleiben vorbehalten.

<sup>2</sup> Bei Erzeugnissen von höchstens 20 g je Einheit, welche in Mehrfachpackungen enthalten sind, können die Angaben nach den Artikeln 22 Absatz 1 und 80 auf der Umhüllung der Mehrfachpackung angebracht werden. Ausgenommen sind die Angaben nach Artikel 22 Absatz 1 Buchstaben a, i und k.

<sup>3</sup> Rohmilchprodukte nach Artikel 50 Absatz 2 sind als solche zu deklarieren. Die produktspezifischen Bestimmungen bleiben vorbehalten.

#### Art. 52 Milchprodukte mit milchfremden Zutaten

Milchprodukte dürfen höchstens 300 g milchfremde Zutaten pro Kilogramm enthalten. Die produktespezifischen Bestimmungen bleiben vorbehalten.

### 2. Abschnitt: Käse

#### Art. 53 Definitionen

<sup>1</sup> Käse ist ein Erzeugnis, das aus Milch hergestellt und durch Lab, andere koagulierende Stoffe oder Verfahren von der Molke abgeschieden wird. Er kann je nach Art des Erzeugnisses weiterbehandelt oder gereift werden.

<sup>2</sup> Ungereifter Käse oder Frischkäse (z. B. Quark, Mozzarella, Hüttenkäse, Fromage blanc, Mascarpone) ist Käse, der unmittelbar nach der Herstellung genussfertig ist.

<sup>81</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>3</sup> Gereifter Käse (z. B. mit schimmelgereifter Rinde, mit geschmierter Rinde, mit trockener Rinde oder auch rindenlos gereift) ist Käse, der erst genussfertig ist, wenn er während einer bestimmten Zeit und unter definierten Bedingungen gereift worden ist.

#### **Art. 54** Verarbeitungshilfsstoffe und Verfahren

<sup>1</sup> In der Käseherstellung sind erlaubt:

- a. Kulturen von gesundheitlich unbedenklichen Milchsäure und Aroma bildenden Bakterien (inkl. Spezialkulturen), Hefen und Schimmelpilzen;
- b. die Verwendung von Verarbeitungshilfsstoffen (Art. 16) und Speisesalz.

<sup>2</sup> Zur Geschmacksgebung sind erlaubt:

- a. die Behandlung mit Spirituosen nach den Artikeln 399–421a, Wein, Obstwein und Essig;
- b. das Räuchern;
- c. die Zugabe von Gewürzen und daraus hergestellten Extrakten sowie von anderen zur Geschmacksgebung geeigneten Zutaten.

#### **Art. 55** Fettgehalts- und Festigkeitsstufen

<sup>1</sup> Käse wird nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) in folgende Fettgehaltsstufen eingeteilt:

- a. Doppelrahmkäse mindestens 650 g/kg;
- b. Rahmkäse 550–649 g/kg;
- c. Vollfettkäse 450–549 g/kg;
- d. Dreiviertelfettkäse 350–449 g/kg;
- e. Halbfettkäse 250–349 g/kg;
- f. Viertelfettkäse 150–249 g/kg;
- g. Magerkäse weniger als 150 g/kg.

<sup>2</sup> Gereifter Käse wird nach dem Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) in folgende Festigkeitsstufen eingeteilt:

- a. extra-hart bis 500 g/kg;
- b. hart mehr als 500 bis 540 g/kg;
- c. halbhart mehr als 540 bis 650 g/kg;
- d. weich mehr als 650 g/kg.

<sup>3</sup> Beim ungereiften Käse (Frischkäse) darf der wff-Wert höchstens 880 g/kg betragen. Bei der Frischkäsegallerte muss der wff-Wert mehr als 880 und höchstens 890 g/kg betragen.

**Art. 56** Kennzeichnung

<sup>1</sup> Käse darf an Stelle einer Sachbezeichnung eine Käsebezeichnung tragen. Als solche gelten Ursprungs-, Herkunfts- und Sortenbezeichnungen sowie Herkunftsangaben.

<sup>2</sup> Für Schweizer Käse gelten folgende Vorschriften:

- a. Eine Ursprungsbezeichnung darf verwendet werden, wenn der Käse im überlieferten, geografisch begrenzten Ursprungsgebiet nach lokalen und konstanten Verfahren hergestellt und gereift wird.
- b. Eine Herkunftsbezeichnung darf verwendet werden, wenn der Käse in einem begrenzten Gebiet hergestellt wird, welches über das überlieferte Ursprungsgebiet hinausreicht.
- c. Eine Sortenbezeichnung darf verwendet werden, wenn der Käse nach einem allgemein bekannten Verfahren hergestellt und gereift wird, jedoch keinen Ursprungs- oder Herkunftsschutz genießt.
- d. Einer Herkunftsangabe muss die Sachbezeichnung «Käse» beigefügt werden.
- e. Das EDI regelt in einer Verordnung (Anhang 1), welche Käse eine Ursprungs-, Herkunfts- oder Sortenbezeichnung tragen dürfen und welche Anforderungen diese Käse erfüllen müssen.

<sup>3</sup> Käse mit einer Fantasiebezeichnung oder einer nicht geschützten Käsebezeichnung muss die Sachbezeichnung «Käse» tragen.

<sup>4</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. die Geschmacksgebung durch Gewürze, Kräuter, Behandlung mit Rauch, Spirituosen oder andere Zutaten;
- b. der Anteil von Buttermilch in Massenprozenten;
- c. die Fettgehaltsstufe nach Artikel 55 Absatz 1;
- d. bei gereiftem Käse die Festigkeitsstufe nach Artikel 55 Absatz 2, bei ungerreiftem Käse der Wassergehalt im fettfreien Käse (wff) nach Artikel 55 Absatz 3, ausser bei Quark und Frischkäsegallerte;
- e. die Bezeichnung «pasteurisiert» oder «aus pasteurisierter Milch», wenn in einem Zeitpunkt der Fabrikation die Milch oder die Käsemasse eine der Pasteurisation nach Artikel 40 Absatz 2 Buchstabe a entsprechende Wärmebehandlung erfahren hat;
- f. die Bezeichnung «aus thermisierter Milch», wenn in einem Zeitpunkt der Fabrikation die Milch ganz oder teilweise einer Thermisation nach Artikel 13 Absatz 2 Buchstabe a oder einer Behandlung mit ähnlicher Wirkung unterzogen wurde und die Milch einen positiven Phosphatetest aufweist;

<sup>5</sup> Die Bezeichnung «aus Rohmilch» oder «Rohmilchkäse» oder sonst ein Hinweis, der auf die Verwendung von Rohmilch bei der Käsefabrikation schliessen lässt, ist nur zulässig, wenn die gesamte Milchmenge, welche für die Käsefabrikation verwendet wird, den Anforderungen an Rohmilch nach Artikel 38 Absatz 2 entspricht.

### 3. Abschnitt: Käseerzeugnisse

#### Art. 57 Geriebener Käse und Käsemischungen

Geriebener Käse und Käsemischungen für Fondue, Käsekuchen usw. dürfen nur Käse enthalten. Das Mitreiben von Käserinde ist verboten.

#### Art. 58 Käsezubereitungen

<sup>1</sup> Käsezubereitungen sind Produkte aus Käse mit Zutaten. Der Anteil an Käse muss mehr als 500 g pro Kilogramm betragen.

<sup>2</sup> An Stelle der Sachbezeichnung «Käsezubereitung» können Bezeichnungen verwendet werden, aus denen Zubereitung und Mischung der Zutaten unmissverständlich hervorgehen (z.B. «Quarkzubereitung», «Käsesalat» oder «Ankeziger»).

<sup>3</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind die Angaben nach Artikel 56 Absatz 4, ausgenommen Buchstabe d, anzugeben.

#### Art. 59 Fertig-Fondue, Käse-Chips

<sup>1</sup> Fertig-Fondue ist ein Erzeugnis, das aus Käse und weiteren Zutaten unter Anwendung von Wärme und einem Emulsionsprozess hergestellt wird. Es muss folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweisen:

- a. Die Trockenmasse muss mindestens 300 g pro Kilogramm Endprodukt betragen und mindestens zu 700 g pro Kilogramm aus Käsetrockenmasse bestehen.
- b. Fertig-Fondue wird nach dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) in folgende Fettgehaltsstufen eingeteilt:
  1. Rahmkäse-Fertig-Fondue mindestens 500 g/kg,
  2. Vollfett-Fertig-Fondue 400–499 g/kg,
  3. Halbfett-Fertig-Fondue 200–399 g/kg.
- c. Fertig-Fondue darf höchstens 30 g Stärke pro Kilogramm enthalten.

<sup>2</sup> Käse-Chips sind ein Erzeugnis aus Käse, Stärke und möglichen weiteren Zutaten. Die Trockenmasse muss mindestens 950 g pro Kilogramm betragen und mindestens zu 600 g pro Kilogramm aus Käsetrockenmasse bestehen.

<sup>3</sup> Bei Fertig-Fondue und Käse-Chips ist zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 der absolute Fettgehalt im Endprodukt anzugeben.

#### Art. 60 Schmelzkäse und Streichschmelzkäse

<sup>1</sup> Schmelzkäse und Streichschmelzkäse sind Erzeugnisse, die aus Käse durch Schmelzen unter Anwendung von Wärme und einem Emulsionsprozess, in der Regel unter Verwendung von Schmelzsalzen, hergestellt werden.

<sup>2</sup> Für Schmelzkäse und Streichschmelzkäse dürfen zusätzlich zu Käse verwendet werden:

- a. Milch und Milchprodukte;
- b. Gewürze, Kräuter und daraus hergestellte Extrakte;
- c. Speisesalz;
- d. Trinkwasser.

<sup>3</sup> Die Trockenmasse (T) des Endproduktes muss zu mindestens 750 g pro Kilogramm aus Käsetrockenmasse bestehen. Entsprechend dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) muss die Trockenmasse betragen:

Fettgehaltsstufe	Mindestens Fett i.T. in g/kg	Schmelzkäse mind. T in g/kg	Streichschmelzkäse mind. T in g/kg
Doppelrahm	650	530	450
Rahm	550	500	450
Vollfett	450	500	400
Dreiviertelfett	350	450	400
Halbfett	250	400	300
Viertelfett	150	400	300
Mager	weniger als 150	400	300

<sup>4</sup> Für Schmelzkäse und Streichschmelzkäse mit einer Käsebezeichnung dürfen zusätzlich zu Käse ausschliesslich verwendet werden:

- a. Milchfett;
- b. Speisesalz;
- c. Trinkwasser.

<sup>5</sup> Für die Zusammensetzung gelten folgende Anforderungen:

- a. Wird zusammen mit der Sachbezeichnung eine Ursprungsbezeichnung verwendet, so darf ausschliesslich der genannte Käse eingeschmolzen sein.
- b. Wird zusammen mit der Sachbezeichnung eine vom EDI festgelegte Herkunfts- oder Sortenbezeichnung (Art. 56 Abs. 2 Bst. e) verwendet, so muss die Schmelzmischung mindestens 750 g pro Kilogramm des genannten Käses enthalten. Der übrige Käse muss ähnlich beschaffen sein.
- c. Wird eine andere Käsebezeichnung verwendet, so muss die Schmelzmischung zu mehr als 500 g pro Kilogramm aus dem betreffenden Käse bestehen.

<sup>6</sup> Der Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) muss dem in der Bezeichnung genannten Käse entsprechen. Die Trockenmasse (T) muss beim Schmelzen von extrahartem und hartem Käse mindestens 500 g pro Kilogramm, von halbhartem Käse mindestens 450 g pro Kilogramm und von weichem Käse mindestens 350 g pro Kilogramm betragen.

**Art. 61** Schmelzkäsezubereitungen

<sup>1</sup> Schmelzkäsezubereitungen bestehen aus Schmelzkäse und Zutaten.

<sup>2</sup> Die Trockenmasse des Endproduktes muss aus mindestens 500 g Käsetrockenmasse pro Kilogramm bestehen.

<sup>3</sup> Entsprechend dem Fettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) muss das Endprodukt die folgende Trockenmasse aufweisen:

- a. bei 450 g/kg (Fett i. T.) und mehr: mindestens 400 g pro Kilogramm Trockenmasse;
- b. bei weniger als 450 g/kg (Fett i. T.): mindestens 200 g pro Kilogramm Trockenmasse.

**Art. 62** Kennzeichnung von Schmelzkäse, Streichschmelzkäse und Schmelzkäsezubereitungen

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. die Geschmacksrichtung;
- b. die Fettgehaltsstufe, der Mindestfettgehalt in der Trockenmasse (Fett i. T.) oder der absolute Fettgehalt.

**4. Abschnitt: Rahm****Art. 63**

<sup>1</sup> Rahm ist der fettreiche Anteil der Milch, der durch physikalische Trennverfahren gewonnen wird. Der MilCHFettgehalt muss mindestens 150 g pro Kilogramm betragen. Die Trockenmasse des milCHFettfreien Anteils muss mindestens 85 g pro Kilogramm betragen.

<sup>2</sup> Bei vorverpacktem Rahm sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 anzugeben:

- a. die Art der Wärmebehandlung;
- b. der MilCHFettgehalt.

<sup>3</sup> Rahm darf zur Stabilisierung mit maximal 30 g Milchbestandteilen pro Kilogramm angereichert werden.

<sup>4</sup> Für die Kennzeichnung dürfen folgende Rahmbezeichnungen ohne Angabe des Fettgehaltes verwendet werden:

- a. «Doppelrahm»: für Rahm mit mindestens 450 g MilCHFett/kg;
- b. «Vollrahm», «Schlagrahm» oder «Rahm»: für Rahm mit mindestens 350 g MilCHFett/kg;
- c. «Halbrahm» oder «Kaffeerahm»: für Rahm mit mindestens 150 g MilCHFett/kg.

<sup>5</sup> Sauerrahm (einschliesslich Crème fraîche) ist ein durch geeignete Mikroorganismen gesäuerter, wärmebehandelter Rahm. Für Sauerrahm gelten die Absätze 1–4 sinngemäss.

<sup>6</sup> Verdickter Rahm ist ein Rahm, der durch Verdickungsmittel dickflüssig bis streichbar geworden ist. Für verdickten Rahm gelten die Absätze 1, 2, 3 und 5 sinngemäss.

## 5. Abschnitt:

### Butter, Butterprodukte, Butterzubereitungen, Milchstreichfette

#### Art. 64 Definitionen

<sup>1</sup> Butter ist eine Emulsion von Wasser in Milchfett. Bei der Herstellung von Butter dürfen ausschliesslich die Stoffe nach Artikel 65 verwendet werden. Die Zugabe von Salz ist zulässig.<sup>82</sup>

<sup>1bis</sup> Milchstreichfette (einschliesslich Dreiviertelfettbutter und Halbfettbutter) sind Erzeugnisse in Form einer festen, plastischen Emulsion, überwiegend vom Typ Wasser in Öl, ausschliesslich bestehend aus Milch oder bestimmten Milcherzeugnissen mit Fett als wesentlichem Wertbestandteil; andere zu ihrer Herstellung notwendige Stoffe dürfen zugesetzt werden, sofern diese Stoffe nicht dazu bestimmt sind, einen Milchbestandteil ganz oder teilweise zu ersetzen.<sup>83</sup>

<sup>2</sup> Butterzubereitungen sind Mischungen von Butter mit Zutaten, die eine deutliche Veränderung der sensorischen Eigenschaften ergeben.

<sup>3</sup> Entwässerte Butter ist ein Butterprodukt, das ausser Milchfett Milchbestandteile und Wasser nur noch in Spuren enthält.

<sup>4</sup> Butterfraktionen sind aus Butterfett mittels physikalischer Prozesse gewonnene Produkte, die in ihren Schmelzeigenschaften verändert worden sind.

#### Art. 65 Süsrahmbutter und gesäuerte Butter

<sup>1</sup> Zur Herstellung von Süsrahmbutter darf ausschliesslich Rahm verwendet werden.

<sup>2</sup> Zur Herstellung von gesäuerter Butter dürfen verwendet werden:

- a. Butter, die mit auf Milchbasis mikrobiell hergestelltem Milchsäurekonzentrat gesäuert wurde; oder
- b. Sauerrahm.

<sup>82</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Febr. 2004 (AS 2004 457).

<sup>83</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Febr. 2004 (AS 2004 457).

**Art. 66** Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Hinsichtlich des MilCHFettgehalts gelten die folgenden Anforderungen:

- a. Butter mindestens 820 g pro Kilogramm;
- b. Dreiviertelfettbutter mindestens 600 und maximal 620 g pro Kilogramm;
- c. Halbfettbutter mindestens 390 und maximal 410 g pro Kilogramm;
- d. gesalzene Butter mindestens 800 g pro Kilogramm;
- e. Butterzubereitungen mindestens 620 g pro Kilogramm;
- f. Milchstreichfette:
  1. mehr als 100 und weniger als 390 g pro Kilogramm,
  2. mehr als 410 und weniger als 600 g pro Kilogramm, oder
  3. mehr als 620 und weniger als 820 g pro Kilogramm.

<sup>2</sup> Der Säuregrad im Butterfett darf höchstens betragen:

- a. bei den Butterkategorien nach Absatz 1:
  1. bei Butter aus unpasteurisiertem Rahm: maximal 20 mmol NaOH/kg Fett,
  2. bei Butter aus pasteurisiertem Rahm: maximal 12 mmol NaOH/kg Fett;
- b. bei entwässerter Butter: maximal 20 mmol NaOH/kg Fett.

<sup>3</sup> Der pH-Wert im Serum muss in Süsrahmbutter mindestens 6,0 und in gesäuerter Butter höchstens 5,5 sein.

<sup>4</sup> Der Klar-Schmelzpunkt für Butterfraktionen muss im Bereich von 30–38°C liegen.

<sup>5</sup> Gesalzene Butter darf höchstens 20 g Speisesalz pro Kilogramm enthalten.

**Art. 67** Sachbezeichnungen

<sup>1</sup> Es sind die folgenden Sachbezeichnungen zu verwenden:

- a. «Butter», «Dreiviertelfettbutter», «Halbfettbutter», «gesalzene Butter», «Butterzubereitung» und «Milchstreichfett»: entsprechend dem jeweiligen Fettgehalt nach Artikel 66 Absatz 1;
- b. «Entwässerte Butter» («ingesottene Butter», «Schmelzbutter», «wasserfreie Butter», «Butteröl», «Butterfett», «Butterreinfett», «Bratbutter» usw.): für Erzeugnisse nach Artikel 64 Absatz 3;
- c. «Butterfraktionen»: für Erzeugnisse nach Artikel 64 Absatz 4.

<sup>2</sup> Bei Milchstreichfetten ist die Sachbezeichnung mit der Angabe des Fettgehaltes in Prozenten zu ergänzen.

<sup>3</sup> Die Sachbezeichnungen nach Absatz 1 Buchstabe a sind mit dem Hinweis «unpasteurisiert» zu ergänzen, wenn die Erzeugnisse aus nicht wärmebehandelten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt worden sind.

<sup>4</sup> Butter nach Artikel 66 Absatz 1 Buchstabe a kann auch als «Milchrahmbutter», «Süßrahmbutter» oder «gesäuerte Butter» bezeichnet werden, wenn sie aus den entsprechenden Ausgangsprodukten hergestellt ist. Die Bezeichnung «Sirtenrahmbutter» darf verwendet werden, wenn die Butter aus einem Gemisch von Milch- und Sirtenrahm hergestellt worden ist.

<sup>5</sup> Sirtenrahmbutter, die in einer Käserei hergestellt worden ist, kann als «Käsereibutter» bezeichnet werden.

<sup>6</sup> An Stelle der Sachbezeichnung «Butter» darf bei entsprechender Herstellung eine Qualitätsangabe wie z. B. «Vorzugsbutter» oder «unpasteurisierte Alpbutter» verwendet werden.

<sup>7</sup> Zur Herstellung von Lebensmitteln, die in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf Butter tragen (z. B. Buttergebäck, Margarine mit Butter), darf als Zutat Butter jeder Art (Abs. 1 Bst. a–c) verwendet werden.

<sup>8</sup> Dreiviertelfettbutter darf auch als «Butter, fettreduziert» und Halbfettbutter als «Butter, fettarm», «Butter, leicht» oder «Butter, light» bezeichnet werden.

#### **Art. 68**      Übrige Kennzeichnungen

<sup>1</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 51 Absatz 1 ist der Hinweis «vor Licht geschützt aufbewahren» anzubringen.<sup>84</sup>

<sup>2</sup> Werden in den Säuerungsmischkulturen Spezialkulturen verwendet, so sind entsprechende Hinweise nur gestattet, wenn diese in Mengen von mindestens 1 Million koloniebildenden Einheiten je Gramm Butter nachweisbar sind.

<sup>3</sup> Bei gesalzener Butter, Dreiviertelfettbutter, Halbfettbutter und Milchstreichfetten ist im Verzeichnis der Zutaten der Salzgehalt in Prozenten anzugeben.

<sup>4</sup> Bei Butterfraktionen ist unmittelbar in Verbindung mit der Sachbezeichnung der eingestellte Klar-Schmelzpunkt in °C aufzuführen.

#### **Art. 68a<sup>85</sup>**      Lagerung

Butter (Art. 66 Abs. 1) und Milchstreichfette (Art. 66 Abs. 1<sup>bis</sup>) sind bei höchstens 6 °C kühl zu lagern.

<sup>84</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Febr. 2004 (AS 2004 457).

<sup>85</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Dez. 2003, in Kraft seit 1. Febr. 2004 (AS 2004 457).

## 6. Abschnitt: Sauermilch, gesäuerte Milch, Joghurt, Kefir, Buttermilch

### Art. 69 Sauermilch, gesäuerte Milch

<sup>1</sup> Sauermilch (fermentierte Milch) wird durch Fermentation von Milch mit geeigneten Mikroorganismen hergestellt.

<sup>2</sup> Gesäuerte Milch wird durch Zugabe von geeigneten Säuerungsmitteln hergestellt.

<sup>3</sup> Bei Sauermilch ist auf die vorgenommene Wärmebehandlung nach der Milchsäuregärung hinzuweisen. Ein Hinweis auf die verwendeten Mikroorganismen ist nur zulässig, wenn diese in einer Menge von mindestens 1 Million koloniebildenden Einheiten je Gramm vorliegen.

<sup>4</sup> Für die Angabe des Fettgehaltes im Milchanteil gilt die Bestimmung für Joghurt (Art. 70 Abs. 3) sinngemäss.

### Art. 70 Joghurt

<sup>1</sup> Joghurt wird durch Fermentation von Milch mit *Lactobacillus delbrueckii* ssp *bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus* hergestellt. Im Endprodukt müssen insgesamt mindestens 10 Millionen koloniebildende Einheiten der vorgenannten Mikroorganismen je Gramm vorhanden sein.

<sup>2</sup> Joghurt kann zusätzlich andere geeignete Mikroorganismen enthalten. Ein Hinweis darauf ist nur zulässig, wenn diese in einer Menge von mindestens 1 Million koloniebildenden Einheiten je Gramm vorliegen.

<sup>3</sup> Bezüglich des Milchfettgehaltes gilt für:

- a. Joghurt oder Vollmilchjoghurt: mindestens 35 g pro Kilogramm;
- b. teilentrahmtes Joghurt: mehr als 5 g, jedoch weniger als 35 g pro Kilogramm;
- c. Magerjoghurt oder entrahmtes Joghurt: höchstens 5 g pro Kilogramm;
- d. rahmangereichertes Joghurt, aus Milch und Rahm hergestellt: mindestens 50 g pro Kilogramm.

<sup>4</sup> Bei teilentrahmtem und bei rahmangereichertem Joghurt ist unmittelbar bei der Sachbezeichnung der Fettgehalt in Massenprozent anzugeben. Die Fettgehaltsangabe bezieht sich auf den Milchanteil.

<sup>5</sup> Wird Joghurt anderen Lebensmitteln als Zutat zugesetzt, so darf es in der Sachbezeichnung angegeben werden, wenn es die verwendeten Mikroorganismen in einer Menge von mindestens 1 Million koloniebildenden Einheiten je Gramm Lebensmittel enthält. Ist die Konzentration an Mikroorganismen geringer, so darf Joghurt nur im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden.

### Art. 71 Kefir

<sup>1</sup> Kefir wird aus Milch fermentiert. Zusätzlich zur Milchsäuregärung erfolgt eine alkoholische Gärung mit Hefen.

<sup>2</sup> Kefir muss mindestens 1 Million koloniebildende Milchsäurebakterien und mindestens 10 000 lebensfähige Hefen je Gramm Fertigprodukt enthalten.

<sup>3</sup> Für den Milchfettgehalt gelten die Bestimmungen für Joghurt (Art. 70 Abs. 3) sinngemäss.

**Art. 72** Buttermilch, saure Buttermilch

<sup>1</sup> Buttermilch (süsse Buttermilch) ist die beim Butterungsprozess von ungesäuertem Rahm anfallende Flüssigkeit. Sie muss mindestens 80 g fettfreie Milchtrockenmasse pro Kilogramm enthalten.

<sup>2</sup> Saure Buttermilch ist die beim Butterungsprozess von angesäuertem Rahm anfallende Flüssigkeit. Sie muss mindestens 80 g fettfreie Milchtrockenmasse pro Kilogramm aufweisen. Sie kann auch aus süsser Buttermilch durch mikrobielle Ansäuerung gewonnen werden.

<sup>3</sup> Der Gehalt an fettfreier Milchtrockenmasse darf durch Aufkonzentrieren von Buttermilch und von saurer Buttermilch erhöht werden.

## 7. Abschnitt: Molke, Milchserum

**Art. 73** Molke

<sup>1</sup> Molke (Süssmolke) ist die Flüssigkeit, die nach der Gerinnung der Milch bei der Käse- oder Kaseinherstellung anfällt.

<sup>2</sup> Sauermolke ist eine Molke, deren Lactose ganz oder teilweise durch geeignete Mikroorganismen zu Milchsäure vergoren ist.

<sup>3</sup> Gesäuerte Molke wird durch Zugabe von geeigneten Säuerungsmitteln zu Molke hergestellt.

<sup>4</sup> Für die Kennzeichnung und die Abgabe gelten die Bestimmungen über Milch (1. Kapitel) sinngemäss.

**Art. 74** Milchserum

Milchserum ist die verbleibende Flüssigkeit nach Entzug des Proteins und des Fettes aus Milch oder Molke. Für saures und gesäuertes Milchserum gilt Artikel 73 Absätze 2 und 3 sinngemäss.

## 8. Abschnitt: Ziger

### Art. 75 Ziger

<sup>1</sup> Ziger (Ricotta) ist ein Erzeugnis, das durch Säure-Hitze-Fällung aus Fett- oder Magerzirte (Molke), allenfalls unter Zugabe von Mager- oder Buttermilch, gewonnen wird. Der Entzug von Flüssigkeit vor der Säurefällung der Milch ist gestattet.

<sup>2</sup> Ziger muss folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweisen:

- a. Der Anteil der Molkenproteine am Gesamteiweiss des Endproduktes muss mindestens 510 g pro Kilogramm betragen.
- b. Der Anteil der Trockenmasse muss mindestens 200 g pro Kilogramm des Endproduktes ausmachen.
- c. Ziger muss mehr als 150 g Fett pro Kilogramm Trockenmasse enthalten.
- d. Magerziger darf höchstens 150 g Fett pro Kilogramm Trockenmasse enthalten.

<sup>3</sup> Ziger ist unmittelbar nach der Herstellung, gereifter Ziger und gereifter Magerziger erst nach einer bestimmten Reifezeit genussfertig.

<sup>4</sup> Als Verarbeitungshilfsstoffe sind Milchsäure (z. B. Käsereisauer), Zitronensäure oder Essigsäure zugelassen.

<sup>5</sup> Zur Geschmacksgebung sind gestattet:

- a. Speisesalz;
- b. Gewürze und Kräuter sowie daraus hergestellte Extrakte;
- c. Räuchern.

## 9. Abschnitt: Konzentrierte Milch, Milchpulver, Milchproduktepulver, Milchprotein

### Art. 76 Konzentrierte Milch

<sup>1</sup> Konzentrierte Milch ist gezuckerte oder ungezuckerte Milch, der ein wesentlicher Teil des Wassers entzogen worden ist. Sie muss folgende Trockenmassen und Fettgehalte aufweisen:

- a. konzentrierte Vollmilch (Kondensmilch): mindestens 250 g Trockenmasse pro Kilogramm; Mindestfettgehalt von 75 g pro Kilogramm;
- b. konzentrierte Magermilch (Kondensmagermilch): mindestens 200 g Trockenmasse pro Kilogramm; Maximalfettgehalt von 10 g pro Kilogramm;
- c. fettangereicherte, konzentrierte Milch: Mindestfettgehalt von 150 g pro Kilogramm.

<sup>2</sup> Für gezuckerte konzentrierte Milch gelten die Werte nach Absatz 1 unter entsprechender Berücksichtigung des Zuckeranteils.

<sup>3</sup> Konzentrierte Milch darf in ihrem Milcheiweissgehalt auf einen Wert von mindestens 34 Prozent der fettfreien Milchtrockenmasse standardisiert werden.

#### **Art. 77**            Milchpulver

<sup>1</sup> Milchpulver ist Milch, der das Wasser grösstenteils entzogen worden ist. Der Wassergehalt darf nicht mehr als 50 g pro Kilogramm betragen.

<sup>2</sup> Magermilchpulver darf einen Fettgehalt von höchstens 15 g pro Kilogramm aufweisen.

<sup>3</sup> Fettreduziertes oder teilentrahmtes Milchpulver muss einen Fettgehalt von weniger als 260 g und von mehr als 15 g pro Kilogramm aufweisen.

<sup>4</sup> Milchpulver oder Vollmilchpulver muss einen Fettgehalt von mindestens 260 g und von weniger als 420 g pro Kilogramm aufweisen.

<sup>5</sup> Milchpulver mit hohem Fettgehalt (fettangereichertes Milchpulver, Rahmpulver) muss einen Fettgehalt von mindestens 420 g pro Kilogramm aufweisen.

<sup>6</sup> Milchpulver darf im Milcheiweissgehalt auf einen Wert von mindestens 34 Prozent der fettfreien Milchtrockenmasse standardisiert werden.

#### **Art. 78**            Milchproduktepulver

<sup>1</sup> Milchproduktepulver (Molkepulver, Buttermilchpulver, Sauermilchpulver etc.) sind Milchprodukte, denen das Wasser grösstenteils entzogen worden ist.

<sup>2</sup> Joghurtpulver muss mindestens 1 Million koloniebildende Einheiten der Fermentationskeime (Art. 70 Abs. 1 und 2) pro Gramm enthalten.

#### **Art. 79**            Milchprotein

<sup>1</sup> Milchprotein ist ein Konzentrat oder Pulver von einzelnen oder allen Proteinen der Milch.

<sup>2</sup> Die Trockenmasse von Milchproteinen muss mindestens 500 g Proteine pro Kilogramm enthalten.

#### **Art. 80**            Kennzeichnung

<sup>1</sup> Auf Erzeugnissen, die zur Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten bestimmt sind, sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 anzugeben:

- a. die Art der Wärmebehandlung;
- b. der von der Milch stammende Gehalt an fettfreier Trockenmasse, ausgenommen bei Milchpulver;
- c. der Fettgehalt in Prozent, ausgenommen für konzentrierte Magermilch (gezuckert und ungezuckert) sowie Magermilchpulver.

<sup>2</sup> Die unter Absatz 1 Buchstaben b und c vorgesehenen Angaben müssen sich im gleichen Sichtfeld wie die Sachbezeichnung befinden.

<sup>3</sup> Bei Joghurtpulver ist in der Sachbezeichnung der Fettgehalt im Milchanteil anzugeben (z. B. «Erdbeerjoghurtpulver mit 26 % Fett im Milchanteil»).

<sup>4</sup> Bei Milchpulver mit hohem Fettgehalt muss in der Sachbezeichnung der Fettgehalt angegeben werden.

## 10. Abschnitt: Getränke auf Milch- und Milchproduktebasis

### Art. 81

<sup>1</sup> Getränke auf Milch- oder Milchproduktebasis sind Mischungen von Milch oder trinkbaren Milchprodukten mit Zutaten.

<sup>2</sup> Für den maximal zulässigen Anteil an milchfremden Zutaten gilt Artikel 52.

<sup>3</sup> Der Milchanteil und der Fettgehalt im Milchanteil sind anzugeben.

<sup>4</sup> Für die Kennzeichnung und die Abgabe gelten die Bestimmungen über Milch (1. Kapitel) sinngemäss.

## 3. Kapitel:<sup>86</sup> Milch und Milchprodukte anderer Säugetierarten

### Art. 82

<sup>1</sup> Für Milch und Milchprodukte anderer Säugetierarten gelten die Bestimmungen des 1. und 2. Kapitels sinngemäss.

<sup>2</sup> Milch anderer Säugetierarten muss als solche bezeichnet werden.

<sup>3</sup> Milchprodukte aus Milch anderer Säugetierarten müssen als solche bezeichnet werden.

<sup>4</sup> Beim Mischen von Milch verschiedener Tierarten für den Milchkonsum und für die Herstellung von Milchprodukten müssen die Tierarten und das Mischverhältnis angegeben werden (z.B. «Kuhmilch mit X% Ziegenmilch», «Schafmilch mit Y% Kuhmilch»). Bei Käse muss das Mischverhältnis nicht angegeben werden.

<sup>5</sup> Für Käse aus Ziegen- oder Schafmilch sind, wenn sie nicht ausschliesslich aus Ziegen- oder Schafmilch hergestellt wurden, folgende Sachbezeichnungen zu verwenden:

- a. «Halb-Ziegenkäse» oder «Halb-Schafkäse», wenn die für die Fabrikation bestimmte Milch mindestens aus 500 g pro Kilogramm Ziegenmilch oder Schafmilch besteht;
- b. «Käse mit Zugabe von X % Ziegenmilch» oder «Käse mit Y % Schafmilch», wenn der für die Fabrikation bestimmten Milch weniger als 500 g pro Kilogramm zugegeben wird.

<sup>86</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>6</sup> Bei Milch, die aus technischen Gründen keiner Wärmebehandlung unterzogen werden darf (z. B. Stutenmilch), muss die Lebensmittelsicherheit durch eine von der Produzentin oder vom Produzenten dem Produkt angepasste Qualitätssicherung gewährleistet sein.

## **Art. 83–92**

*Aufgehoben*

## **4. Kapitel:<sup>87</sup> ...**

### **Art. 93 - 97**

## **5. Kapitel: Speiseöl, Speisefett**

### **1. Abschnitt: Speiseöl**

#### **Art. 98** Definitionen

Speiseöl ist Öl tierischen oder pflanzlichen Ursprungs, dessen vorwiegende Bestandteile die Glycerinester der natürlichen Fettsäuren sind. Es ist bei Raumtemperatur flüssig.

#### **Art. 99** Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale<sup>88</sup>

<sup>1</sup> Der Säuregrad darf je 100 g Öl nicht übersteigen:

- a. in Speiseöl: 10 ml NaOH (1 mol/l);
- b. bei als «vierge» bezeichnetem Olivenöl: 7,10 ml NaOH (1 mol/l);
- c. bei als «extra vierge» bezeichnetem Olivenöl: 3,55 ml NaOH (1 mol/l).

<sup>2</sup> Speiseöl darf mit geschmacksgebenden Zutaten wie Gewürzen oder Kräutern sowie mit Aromen aromatisiert werden.<sup>89</sup>

#### **Art. 100** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Speiseölmischungen müssen als «Speiseöl» bezeichnet werden. Bei ausschliesslicher Verwendung von pflanzlichen Ölen ist die Bezeichnung «Pflanzenöl» zulässig.

<sup>2</sup> Die Sachbezeichnung kann bei Speiseölmischungen auch durch Nennung der verschiedenen verwendeten Rohstoffe erfolgen, wenn deren Gehalte mengenmässig angegeben werden, z. B. «Olivenöl mit 15 Prozent Sesamöl».

<sup>87</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

<sup>88</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>89</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>3</sup> Aromatisierte Speiseöle müssen in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf die Aromatisierung enthalten (z. B. «mit Provence-Kräutern» oder «mit Trüffel-Aroma»)<sup>90</sup>.

#### **Art. 101**      Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Schonend erzeugtes Speiseöl, das bezüglich Fremd- und Inhaltsstoffen den vom EDI festgelegten Kriterien genügt, kann wie folgt bezeichnet werden:

- a. als «kaltgepresst» (bzw. «kaltgeschlagen», «nativ», «nativ extra», «naturbelassen» oder «unraffiniert»), wenn:
  1. es durch Pressung oder Zentrifugierung aus zuvor nicht erhitzten Rohstoffen gewonnen wurde, und
  2. die Temperatur bei der Pressung 50 °C nicht überstiegen hat, und
  3. es keiner Raffination, d. h. keiner Neutralisation, keiner Behandlung mit Adsorbentien, Bleicherde und keiner Ausdämpfung unterworfen wurde;
- b. als «schonend gedämpft», wenn sich die Raffination ausschliesslich auf eine Ausdämpfung beschränkt hat und dabei 130 °C nicht überschritten worden sind;
- c. als «kaltgepresst, schonend gedämpft», wenn:
  1. es nach Buchstabe a Ziffern 1 und 2 erzeugt wurde, und
  2. nach Buchstabe b gedämpft wurde;
- d. als «schonend raffiniert», wenn das Öl unter milden Bedingungen raffiniert wurde.

<sup>2</sup> Ganz oder teilweise gehärtetes Öl muss als solches bezeichnet werden (z. B. «Sonnenblumenöl gehärtet» oder «Speiseöl, teilweise gehärtet»).

<sup>3</sup> Für Öl, das als Zutat verwendet wird, gilt Absatz 2 sinngemäss.

## **2. Abschnitt: Speisefett**

#### **Art. 102**      Definition

Speisefett ist Fett tierischen oder pflanzlichen Ursprungs, dessen vorwiegende Bestandteile die Glycerinester der natürlichen Fettsäuren sind. Es ist bei Raumtemperatur fest.

#### **Art. 103**      Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale<sup>91</sup>

<sup>1</sup> Der Säuregrad darf je 100 g Fett nicht übersteigen:

<sup>90</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>91</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

- a. in Schweinefett, Rindsfett und Speisefettmischungen: 5 ml NaOH (1 mol/l);
- b. in Kokosnussfett, Palmkernfett und in gehärteten Fetten:  
2 ml NaOH (1 mol/l).

<sup>2</sup> Speisefett darf mit geschmacksgebenden Zutaten wie Gewürzen oder Kräutern sowie mit Aromen aromatisiert werden.<sup>92</sup>

#### **Art. 104** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Speisefettmischungen müssen als «Kochfett» oder «Speisefett» bezeichnet werden. Bei ausschliesslicher Verwendung von pflanzlichen oder tierischen Fetten ist die Bezeichnung «Pflanzenfett» bzw. «tierisches Fett» zulässig.

<sup>2</sup> Für Speisefettmischungen gilt Artikel 100 Absatz 2 sinngemäss.

<sup>3</sup> Für aromatisierte Speisefette gilt Artikel 100 Absatz 3 sinngemäss.<sup>93</sup>

#### **Art. 105** Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Ganz oder teilweise gehärtetes Fett muss als solches bezeichnet werden.

<sup>2</sup> Für Fett, das als Zutat verwendet wird, gilt Absatz 1 sinngemäss.

## **6. Kapitel:<sup>94</sup> Margarine, Minarine, Streichfett**

#### **Art. 106** Definition

Margarine, Minarine und Streichfett sind durch Emulgieren gewonnene wasserhaltige Mischungen von pflanzlichen oder tierischen Speisefetten oder Speiseölen. Sie können weitere Zutaten enthalten wie Milch, Milchfett oder Milchprodukte (gegebenenfalls durch Milchsäurebakterien angesäuert), Eiprodukte, Proteine, Stärke, Speisesalz oder Zuckerarten.

#### **Art. 107** Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Der Fettgehalt muss betragen:

- a. in Margarine: mindestens 800 g pro Kilogramm;
- b. in Dreiviertelfettmargarine: mindestens 600 und maximal 620 g pro Kilogramm;
- c. in Minarine oder Halbfettmargarine: mindestens 390 und maximal 410 g pro Kilogramm;

<sup>92</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>93</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>94</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

d. in Streichfett:

1. weniger als 390 g pro Kilogramm,
2. mehr als 410 und weniger als 600 g pro Kilogramm, oder
3. mehr als 620 und weniger als 800 g pro Kilogramm.

<sup>2</sup> Der Säuregrad des Fettes darf höchstens 5 ml NaOH (1 mol/l) je 100 g Fett betragen.

<sup>3</sup> Der Anteil an Speisesalz darf, ausser bei gesalzener Margarine, Minarine und Streichfetten, höchstens 0,5 Massenprozent betragen.

#### **Art. 108** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Entsprechend dem jeweiligen Fettgehalt nach Artikel 107 Absatz 1 sind die Sachbezeichnungen «Margarine», «Dreiviertelfettmargarine», «Halbfettmargarine», «Minarine» oder «Streichfett» zu verwenden.

<sup>2</sup> Bei Streichfett ist die Sachbezeichnung mit der Angabe des Fettgehaltes in Prozenten zu ergänzen («Streichfett X %»). An Stelle dieser Sachbezeichnung darf auch «Margarine X % Fett» verwendet werden.

<sup>3</sup> Margarine und Minarine mit einem MilCHFettanteil zwischen 10 und 80 Massenprozent des Gesamtfettgehaltes kann auch als «Mischfett», «Dreiviertelmischfett» usw. bezeichnet werden.

<sup>4</sup> Dreiviertelfettmargarine kann auch als «Margarine, fettreduziert», Halbfettmargarine und Minarine als «Margarine, fettarm», «Margarine, leicht» oder «Margarine light» bezeichnet werden.

<sup>5</sup> Margarine, Minarine und Streichfett können als «Pflanzenmargarine», «Pflanzenminarine», «Pflanzenstreichfett» oder als «pflanzlich» bezeichnet werden, sofern sie nur aus Fetten pflanzlichen Ursprungs hergestellt worden sind; eine fabrikationstechnisch bedingte Toleranz für Fett tierischen Ursprungs von höchstens 2 Massenprozent des Gesamtfettgehaltes wird eingeräumt.

#### **Art. 109** Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 ist der Fettgehalt in Prozenten anzugeben.

<sup>2</sup> Auf die Zugabe eines bestimmten Fettes oder Öles (z. B. Sonnenblumenöl) darf nur hingewiesen werden, wenn dieses weder gehärtet noch umgeestert ist.

<sup>3</sup> Margarine, Minarine und Streichfett mit mehr als 0,5 Massenprozent Speisesalz sind als «gesalzen» zu bezeichnen. Der Salzgehalt ist im Verzeichnis der Zutaten in Prozenten anzugeben.

#### **Art. 110–113**

*Aufgehoben*

## **7. Kapitel: Mayonnaise, Salatsauce**

### **1. Abschnitt: Mayonnaise, Salatmayonnaise**

#### **Art. 114<sup>95</sup>** Definition

Mayonnaise und Salatmayonnaise sind Zubereitungen aus Speiseöl, Hühnereiern (Vollei oder Eigelb) und Gärungsessig; ihnen können Speisesalz, Gewürze, Senf und andere Zutaten wie Zuckerarten oder Zitronensaft zugegeben werden.

#### **Art. 115** Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

Mayonnaise muss mindestens 70 Massenprozent, Salatmayonnaise mindestens 50 Massenprozent Speiseöl enthalten.

### **2. Abschnitt: Salatsauce**

#### **Art. 116** Definition

<sup>1</sup> Salatsauce ist eine Mischung aus Speiseöl, Gärungsessig oder organischen Säuren (Weinsäure, Zitronensäure, Milchsäure) sowie allenfalls weiteren Zutaten.

<sup>2</sup> Ölfreie Salatsauce ist eine Mischung nach Absatz 1, die jedoch kein Speiseöl enthält.

#### **Art. 117** Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

Salatsaucen müssen mindestens 1 Massenprozent Essigsäure in Form von Gärungsessig oder mindestens 1 Massenprozent organische Säuren (Weinsäure, Zitronensäure, Milchsäure), bezogen auf die wässrige Phase, enthalten.

## **8. Kapitel: Fleisch, Fleischerzeugnisse**

### **1. Abschnitt: Definitionen**

#### **Art. 118** Fleisch

<sup>1</sup> Fleisch sind alle geniessbaren Tierkörper und Tierkörperteile, die keiner Behandlung unterzogen worden sind.

<sup>2</sup> Nicht als Behandlung nach Absatz 1 gelten:

- a. Kältebehandlung;
- b. Zerkleinerung (Zerlegen, Schnetzeln, Hacken);
- c. Verpackung;

<sup>95</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

- d. die Anwendung von Verarbeitungshilfsstoffen bei der Gewinnung.

**Art. 119<sup>96</sup>** Fleischerzeugnisse

Fleischerzeugnisse sind Lebensmittel, die unter Verwendung von mehr als 20 Massenprozent Fleisch hergestellt sind, einer anderen Behandlung als den unter Artikel 118 Absatz 2 genannten unterzogen wurden und in ihrer Eigenart vom Fleischanteil bestimmt sind.

**Art. 120<sup>97</sup>**

## 2. Abschnitt: Ausgangsprodukte

**Art. 121** Zugelassene Tierarten

Fleisch darf ausschliesslich gewonnen werden von:

- a.<sup>98</sup> domestizierten Tieren der zoologischen Familien der *Bovidae* (Hornträger), *Cervidae* (Hirsche), *Camelidae* (Kamele), *Suidae* (Schweine) und *Equidae* (Pferde);
- b.<sup>99</sup> Hausgeflügel (Huhn, Truthuhn, Perlhuhn, Gans, Ente, Taube, Zuchtwachstel);
- c. Hauskaninchen;
- d. Wild, d. h. von in freier Wildbahn lebenden oder in Gehegen gehaltenen Landsäugetieren und Vögeln; ausgenommen sind:
  1. *Carnivora* (Fleischfresser) ausser Landbären,
  2. *Primates* (Affen und Halbaffen),
  3. *Rodentia* (Nagetiere) ausser Murmeltier und Nutria;
- e. Fröschen (*Rana* spp.);
- f. Zuchtreptilien;
- g. Fischen, ausser Fischen der Familien *Tetraodontidae* (Kugelfische), *Molidae* (Mondfische), *Diodontidae* (Igelfische) und *Canthigasteridae* (Spitzkopf-Kugelfische);
- h. Krebstieren;
- i. Weichtieren;
- k. Stachelhäutern.

<sup>96</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>97</sup> Augehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

<sup>98</sup> Siehe auch die SchlB Änd. 19. 12. 1997 am Ende dieses Textes.

<sup>99</sup> Siehe auch die SchlB Änd. 19. 12. 1997 am Ende dieses Textes.

**Art. 122**<sup>100</sup> Ungeeignete Tierkörperenteile

<sup>1</sup> Von Tieren nach Artikel 121 Buchstaben a–c sowie von in freier Wildbahn lebenden oder in Gehegen gehaltenen Landsäugetieren dürfen die folgenden Körperteile nicht zu Lebensmitteln verarbeitet oder als Lebensmittel an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden:

- a. Harn- und Geschlechtsapparat mit Ausnahme der Nieren, Harnblase und Hoden;
- b. Kehlkopf, Mandeln, Luftröhre und extralobuläre Bronchien;
- c. Augen und Lider;
- d. der äussere Gehörgang;
- e. das Gekröse mit Lymphknoten und Fett, ausgenommen das Kalbsgekröse;
- f. Horngewebe und Haare;
- g. beim Hausgeflügel: der Darm, die weiblichen Geschlechtsorgane und die Federn.

<sup>2</sup> Fleisch, das durch mechanisches Entbeinen von Wirbelsäulen von Tieren der Rindergattung, Schafen oder Ziegen gewonnen wird (Separatorenfleisch), darf nicht zu Lebensmitteln verarbeitet oder als Lebensmittel an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden.<sup>101</sup>

<sup>3</sup> Die Verwendung von Schlachtierkörperenteilen nach den Artikeln 181 und 182 der Tierseuchenverordnung vom 27. Juni 1995<sup>102</sup> zur Herstellung von Speisegelatine, Talg und Talgerzeugnissen sowie zur Gewinnung von Aminosäuren und Peptiden ist verboten.<sup>103</sup>

### 3. Abschnitt: Kennzeichnung von Fleisch und Fleischerzeugnissen

**Art. 123** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung für Fleisch und Fleischerzeugnisse muss sich zusammensetzen aus:

- a. einem Hinweis auf die Tierarten, von denen das Fleisch stammt;
- b.<sup>104</sup> einer der folgenden Bezeichnungen, entsprechend der Eigenart des Produktes:
  1. «Fleisch» oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke,

<sup>100</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

<sup>101</sup> Siehe auch die SchlB Änd. 19. 12. 1997 am Ende dieses Textes.

<sup>102</sup> SR **916.401**

<sup>103</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>104</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

2. «Fleischerzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke) zum Gekochtesen» für Fleischerzeugnisse, die vor dem Verzehr erhitzt werden müssen (für rohe Hackfleischwaren, rohe Würste, rohe Kochpökelwaren usw.),
3. «Fleischerzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke) zum Rohessen» für Fleischerzeugnisse, die roh gegessen werden können (Rohpökelwaren, Rohwurstwaren usw.),
4. «Fleischerzeugnis (oder branchenübliche Bezeichnung der Fleischstücke) gekocht» für alle gekochten Fleischerzeugnisse (für Kochpökelwaren, Brühwürste und Brühwurstwaren, Kochwürste und Kochwurstwaren, Pasteten, Terrinen, Mousse usw.),
5. «(Tierart)» für Fleisch von Fischen, Krebs- und Weichtieren,
6. «(Tierart)-Erzeugnis zum Gekochtesen» für Fisch-, Krebs- oder Weichtiererzeugnisse, die vor dem Verzehr erhitzt werden müssen,
7. «(Tierart)-Erzeugnis zum Rohessen» für Fisch-, Krebs- und Weichtiererzeugnisse, die roh gegessen werden können,
8. «(Tierart)-Erzeugnis gekocht» für alle gekochten Fisch-, Krebs- und Weichtiererzeugnisse.

<sup>2</sup> Kann das Produkt keiner der in Absatz 1 Buchstabe b genannten Produktgruppen zugeordnet werden, so muss statt dessen die Herstellungstechnologie oder die Art der Behandlung angegeben werden.

<sup>3</sup> In der Sachbezeichnung von Fleischerzeugnissen müssen fleischfremde, nicht übliche Zutaten zusätzlich angegeben werden.

<sup>4</sup> An Stelle einer Sachbezeichnung nach den Absätzen 1 oder 2 darf nur bei folgenden Fleischerzeugnissen die nachstehende allgemein übliche Bezeichnung als Sachbezeichnung verwendet werden:

(Rahm-)Blutwurst, Bündnerfleisch, Cervelas, (Bauern-, Deli-)Fleischkäse, Kalbsbratwurst, Landjäger, Leberwurst, Lyoner, Mortadella, Rohessspeck, Rohschinken, Salami (Milano, Nostrano, Varzi), (Bauern-, Hinter-, Koch-, Model-)Schinken, Schüblig, Schweinsbratwurst, Tessiner Trockenfleisch, Walliser Trockenfleisch, Wienerli.<sup>105</sup>

<sup>5</sup> Ein Hinweis auf die Tierarten ist nicht erforderlich bei Fleischerzeugnissen, die ausschliesslich aus Fleisch von Tieren der Rinder- und Schweinegattung zusammengesetzt sind, sowie bei Verwendung einer traditionellen Bezeichnung nach Absatz 4. Wird in der Sachbezeichnung auf eine der beiden Tierarten hingewiesen, so muss deren Fleischanteil mehr als 50 Massenprozent des im Fleischerzeugnis verarbeiteten Fleisches betragen.<sup>106</sup>

<sup>105</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>106</sup> Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

**Art. 124**      Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Die Zutaten aus Fleisch in Fleischerzeugnissen müssen im Verzeichnis der Zusammensetzung wie folgt angegeben werden:

- a. Muskelfleisch, inklusive Herz und Zunge: «...<sup>107</sup> -Fleisch»;
- b. Innereien (Organe): «...<sup>108</sup> ...(Angabe des Organs)»;
- c. Fettgewebe: «...<sup>109</sup> -Fett»;
- d. Speck, Schwarte, Blut und Plasma können ohne Angabe der Tierarten deklariert werden.

<sup>1bis</sup> Absatz 1 gilt sinngemäss auch für Lebensmittel, die aus höchstens 20 Massenprozent Fleisch hergestellt sind.<sup>110</sup>

<sup>2</sup> Wursthüllen müssen im Verzeichnis der Zusammensetzung wie folgt angegeben werden:

- a. nicht für den Verzehr geeignete Wursthüllen aus Natur- oder Kunstdarm: «Hülle nicht zum Verzehr geeignet»;
- b. gefärbte oder mit Tauchmasse behandelte Wursthüllen: «gefärbte Hülle».

<sup>3</sup> Mit dem Verbrauchsdatum (Art. 26 Abs. 1 Bst. a) zu versehen sind:

- a. Fleisch;
- b. küchen- und pfannenfertige Fleischerzeugnisse;
- c. alle rohen Hackfleischwaren (Hamburger, Hacksteak, Hackbraten usw.);
- d. erhitzte Brühwurstwaren (umgerötet und aufgeschnitten, nicht umgerötet) sowie deren Halbfabrikate (Brühwurstbrät usw.);
- e. Blut- und Leberwürste, Schwartenmagen und Presskopf;
- f. aufgeschnittene Kochpökelwaren;
- g. Sulzartikel;
- h. gegartes, aufgeschnittenes Fleisch;
- i. gekochte Kutteln;
- j. gekochte Krebstiere, Weichtiere und Stachelhäuter;
- k. rohe Bratwürste.<sup>111</sup>

<sup>4</sup> Die unter Absatz 3 genannten Lebensmittel können mit dem Mindesthaltbarkeitsdatum (Art. 26 Abs. 1 Bst. b) versehen werden, wenn sie tiefgekühlt sind oder einem Verfahren unterzogen wurden, welches die Haltbarkeit deutlich verlängert.<sup>112</sup>

<sup>107</sup> Tierart

<sup>108</sup> Tierart

<sup>109</sup> Tierart

<sup>110</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>111</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>5</sup> Verpackungen von Fleisch und Fleischerzeugnissen, die nicht für die Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten bestimmt sind, müssen nach den Artikeln 25 und 26 datiert werden. An Stelle des Mindesthaltbarkeitsdatums oder des Verbrauchsdatums kann angegeben werden:

- a. bei Fleisch: das Abpackdatum;
- b. bei Fleischerzeugnissen: das Herstellungsdatum.<sup>113</sup>

<sup>6</sup> Das Räuchern, Würzen, Marinieren oder Panieren von Fleisch und Fleischerzeugnissen gilt nicht als genügende Bearbeitung oder Verarbeitung nach Artikel 22a Absatz 3.<sup>114</sup>

#### 4. Abschnitt: Verarbeitung, Behandlung und Aufbewahrung

##### Art. 125 ...<sup>115</sup>

<sup>1</sup> Beim Transport, bei der Lagerung und beim Verkauf von Fleisch und Fleischerzeugnissen müssen folgende Höchsttemperaturen eingehalten werden:

	Transport	Lagerung	Verkauf
a. Fleisch	7 °C	2 °C	5 °C
b. Hackfleisch, rohe Hackfleischwaren, Geschnetzeltes	5 °C	2 °C	5 °C
c. übrige Fleischerzeugnisse	7 °C	5 °C	5 °C
d. <sup>116</sup> Fische, Krebstiere, Weichtiere, Stachelhäuter, ganz oder in Teilen, ausgenommen lebende	2 °C	2 °C	2 °C
e. tiefgekühlte Produkte	-18 °C	-18 °C	-18 °C
f. gefrorenes Verarbeitungsfleisch als Zwischenprodukt	-12 °C		

<sup>112</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>113</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>114</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573). Siehe auch Abs. 7 der SchlB dieser Änd. am Ende dieses Textes.

<sup>115</sup> Agehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

<sup>116</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

- 2 Die Höchsttemperaturen nach Absatz 1 gelten nicht für:
- Transporte von schlachtwarmen Schlacht tierkörpern vom Schlachtbetrieb zum Kühl-, Zerlege- oder Verarbeitungsbetrieb, während längstens einer Stunde;
  - Transporte im Hauslieferdienst während längstens zwei Stunden;
  - Transporte für den Eigenbedarf der Armee;
  - Fleisch und Fleischerzeugnisse, die in mobilen Verkaufsständen während längstens einer Stunde zum Verkauf aufliegen; ausgenommen sind die in Absatz 1 Buchstabe b genannten Produkte;
  - Sterilprodukte, Rohwurstwaren mit abgebrochener Reifung, gereifte Rohwurst- und Rohpökelwaren sowie andere Produkte mit einem  $a_w$ -Wert unter 0,93.

## 9. Kapitel: Fleischextrakt, Fleischbouillon und -consommée, Sulze, Speisegelatine<sup>117</sup>

### Art. 126 Definitionen

<sup>1</sup> Fleischextrakt ist ein von gerinnbaren Eiweissstoffen befreiter, mehr oder weniger eingedickter wässriger Auszug aus möglichst fettfreiem Muskelfleisch, dem zur Konservierung Speisesalz zugegeben werden darf.

<sup>2</sup> Fleischbouillon (Fleischbrühe) und Fleischconsommée sind feste, halb feste oder flüssige Zubereitungen, die Suppe ergeben und Fleisch oder Fleischextrakt enthalten. Es dürfen Zutaten wie Knochenauszüge, tierische oder pflanzliche Fette, Würze, Hefeextrakte, Gemüse, Gemüseauszüge, Zuckerarten, Speisesalz, Stärke, Gewürze oder Kräuter oder deren Extrakte zugegeben werden.<sup>118</sup>

<sup>3</sup> Sulze ist eine gallertige Masse, die durch Auskochen von Sehnen, Knorpeln, Knochen usw. unter Zugabe von Zutaten wie Würze, Gewürze, Speisesalz oder Zuckerarten hergestellt wird. Sie kann auch auf der Basis von Gelatine hergestellt werden. Sie muss, mit Wasser angerührt und erwärmt in Formen gegossen, beim Erkalten eine Gallerte geben.<sup>119</sup>

<sup>4</sup> Speisegelatine ist ein Eiweiss, das durch partielle Hydrolyse aus dem Kollagen von Haut, Sehnen, Bändern, Knochen usw. von Tieren gewonnen wird. Für Speisegelatine gilt Artikel 122 sinngemäss.<sup>120</sup>

<sup>117</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>118</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>119</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>120</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

**Art. 127** Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Der Wassergehalt von Fleischextrakt, der als solcher an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben wird, darf nicht mehr als 40 Massenprozent und der Kreatiningehalt nicht weniger als 8,5 Massenprozent (auf die Trockenmasse ohne zugegebenes Speisesalz berechnet) betragen.

<sup>2</sup> Fleischbouillon muss im Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes mindestens 35 mg Kreatinin, Fleischconsommée mindestens 52,5 mg Kreatinin, vom zugegebenem Fleisch oder Fleischextrakt herrührend, enthalten. Der Speisesalzgehalt darf 12,5 g pro Liter nicht übersteigen.

<sup>3</sup> Geflügelbouillon muss soviel Geflügelfleisch, Geflügelfleischextrakt oder Geflügelfett enthalten, dass der Geruch und Geschmack nach Geflügel deutlich zur Geltung kommt. Der Gehalt an Gesamtstickstoff des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes darf 100 mg pro Liter nicht unterschreiten. Der Speisesalzgehalt darf 12,5 g pro Liter nicht übersteigen.

<sup>4</sup> Für Fischbouillon gilt Absatz 3 sinngemäss.

<sup>5</sup> Speisegelatine muss einen Eiweissgehalt von mindestens 84 Massenprozent aufweisen.<sup>121</sup>

**Art. 128**<sup>122</sup> Kennzeichnung

<sup>1</sup> Fleischextrakt und Fleischbouillon, welche nicht aus Fleisch vom Rind stammen, müssen entsprechend bezeichnet werden (z.B. «Schweinefleischextrakt»).

<sup>2</sup> Speisegelatine, welche aus Rohmaterialien vom Schwein stammt, ist als «Speisegelatine» oder «Gelatine» zu deklarieren. Für Speisegelatine, welche nicht ausschliesslich aus Rohmaterialien vom Schwein stammt, müssen diese Tierarten angegeben werden (z.B. «Rinderspeisegelatine»).

<sup>121</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>122</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

## 10. Kapitel: Würze, Bouillon, Suppe, Sauce

### Art. 129 Definitionen

<sup>1</sup> Würze ist das flüssige, halbfeste oder feste Abbauprodukt von Eiweissstoffen, das der Verbesserung oder Verstärkung des Geschmacks von Speisen dient. Zur Erzielung bestimmter Geschmacksrichtungen können ihr Zutaten wie Fleisch-, Hefe-, Pilz-, Gewürz- oder Gemüseextrakte sowie Zuckerarten zugegeben werden.<sup>123</sup>

<sup>2</sup> Streuwürze ist ein festes, mischfähiges, auf Basis von Speisesalz hergestelltes Erzeugnis. Ihm können weitere Zutaten wie Hefe, Gemüse, Pilze, Gewürze und, zur Erzielung einer besseren Rieselfähigkeit, Stärke oder Fett zugegeben werden.<sup>124</sup>

<sup>3</sup> Würzmischung ist Streuwürze mit mindestens 10 Massenprozent Gewürzen, Küchenkräutern oder deren Mischungen.

<sup>4</sup> Sojasauce ist eine würzähnliche Sauce, die durch enzymatischen und teilweise auch säurehydrolytischen Abbau überwiegend von Sojabohnen und entfettetem Sojamehl hergestellt wird. Zur Geschmacksbeeinflussung kann sie Zutaten wie Speisesalz oder Zuckerarten enthalten.<sup>125 126</sup>

<sup>5</sup> Bouillon (klare Suppe) ist eine feste, halbfeste oder flüssige Zubereitung aus Zutaten wie Hefeextrakt, Würze, Fett, Zuckerarten, Gemüse, Gewürzen, Gewürzextrakt oder Speisesalz.<sup>127</sup>

<sup>6</sup> Suppe und Sauce sind Erzeugnisse aus Zutaten wie Bouillons, Getreide- oder Leguminosenmehlen, Stärkemehlen, Eiern oder Milch.<sup>128</sup>

### Art. 130 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Würze muss eine Dichte von mindestens 1220 kg/m<sup>3</sup> (20 °C) und in der Trockenmasse einen Gehalt an Aminosäure-Stickstoff von mindestens 2 Massenprozent und an Gesamtstickstoff von mindestens 4 Massenprozent aufweisen. Der Speisesalzgehalt darf höchstens 50 Massenprozent in der Trockenmasse betragen.

<sup>2</sup> Sojasauce muss mindestens 1 Massenprozent Gesamtstickstoff, 0,4 Massenprozent Aminosäure-Stickstoff und 25 Massenprozent Trockensubstanz enthalten.

<sup>3</sup> Bouillon (klare Suppe) darf pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes nicht weniger als 120 mg Aminosäure-Stickstoff, 200 mg Gesamtstickstoff und nicht mehr als 12,5 g Speisesalz enthalten.

<sup>123</sup> Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>124</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>125</sup> Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>126</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

<sup>127</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>128</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

<sup>4</sup> Hefeextrakt, der als solcher an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben wird, darf nicht mehr als 25 Massenprozent Wasser und nicht mehr als 15 Massenprozent Speisesalz enthalten. Der Gehalt an Aminosäure-Stickstoff muss mindestens 3 Massenprozent betragen.

<sup>5</sup> Bratensauce muss pro Liter des nach Vorschrift zubereiteten Endproduktes mindestens 140 mg Kreatinin aus dem zugegebenen Fleisch oder Fleischextrakt enthalten.

**Art. 131**<sup>129</sup> Kennzeichnung

Bei Würze und Bouillon (klare Suppe) sind Angaben und Abbildungen, die auf Fleisch hinweisen, verboten.

## 11. Kapitel: Getreide, Hülsenfrüchte, Müllereiprodukte

### 1. Abschnitt: Definitionen

**Art. 132** Getreide (Cerealien)

Folgende Getreidearten (Cerealien) werden unterschieden:

- a. die Schliessfrüchte (*Karyopsen*) von Gräsern (*Graminae*) wie Weizen (Weich-, Hartweizen), Dinkel, Roggen, Mais, Reis, Gerste, Hafer, Sorghum, Hirse und Triticale;
- b. stärkehaltige Körnerfrüchte wie Buchweizen, Amaranth und Quinoa.

**Art. 133** Hülsenfrüchte

Hülsenfrüchte sind die reifen, trockenen Samen von Schmetterlingsblütlern (Leguminosen), namentlich Erbsen, Linsen, Bohnen, Erdnüsse und Sojabohnen, die zur Herstellung von Müllereiprodukten geeignet sind.

**Art. 134** Müllereiprodukte

<sup>1</sup> Müllereiprodukte sind mechanisch zerkleinerte Getreidearten oder Hülsenfrüchte, die allenfalls zusätzlich behandelt werden.

<sup>2</sup> Je nach Herstellungsverfahren werden unterschieden:

- a. Graupen: die rundlichen, geschälten und polierten Ganz- oder Teilkörner;
- b. Grütze: die geschälten, grob gebrochenen oder geschnittenen Teilkörner;
- c. Flocken, Flöckli: das aus ganzem, geschältem Getreide, aus Nacktfrucht oder aus Grütze oder Graupen mit Dampf und anschliessendem Trocknen hergestellte Müllereiprodukt;
- d. Schrot: das bei der groben Zerkleinerung von ganzen Körnern (mit Keimling) anfallende Müllereiprodukt;

<sup>129</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

- e. Griess: die beim Schroten oder Mahlen anfallenden schalenfreien Endospermteilchen;
- f. Dunst: weiter zerkleinerter und gereinigter feiner Griess;
- g. Mehl: fein vermahlene Körner mit einer Partikelgrösse von mehrheitlich weniger als 180  $\mu$  m;
- h. Keimling: der fett- und proteinhaltige Embryo, mit oder ohne *Scutellum* (Schildchen, Kotyledon), der durch Hitzebehandlung stabilisiert werden kann;
- i. Kleie: das die äusseren nahrungsfaserhaltigen Schichten des Kornes und einen grossen Teil der darunter liegenden Aleuronschicht umfassende Müllereiprodukt;
- k. Gluten (Weizenkleber): die gummiähnliche, elastische Masse, die vorwiegend aus wasserunlöslichem Protein besteht und nach Auswaschen der Stärke und der löslichen Bestandteile des Teiges mit Wasser zurückbleibt;
- l. Quellmehl: Mehl mit verkleistertem Stärkeanteil.

#### Art. 135<sup>130</sup> Normalmehl

<sup>1</sup> Normalmehl (Mehl) ist das aus Weizen hergestellte Müllereiprodukt.

<sup>2</sup> Folgende Sorten werden unterschieden:

- a. Weissmehl: vorwiegend aus dem inneren Teil des Getreidekornes gewonnenes Mehl;
- b. Halbweissmehl: nahezu schalenfreies Mehl;
- c. Ruchmehl: Mehl, das noch einen Teil der äusseren Schalenschicht enthält;
- d. Vollkornmehl: aus dem ganzen Getreidekorn gewonnenes Mehl, mit oder ohne äusserste Schalenteile; die Gesamtausbeute muss mindestens 98 Massenprozent des gesamten Getreidekornes betragen.

<sup>3</sup> Zur Verbesserung der Backfähigkeit können dem Mehl bis insgesamt höchstens 5 Massenprozent Dinkel, Roggen, Quellmehle, Gluten (Weizenkleber), enzymaktives Malzmehl sowie Acerolapulver oder andere geeignete Lebensmittel mit einem hohen natürlichen Gehalt an Ascorbinsäure zugegeben werden.

<sup>4</sup> Acerolapulver nach Absatz 3 darf als Trägerstoffe Zutaten wie Maniokstärke, Maltodextrin oder Weizenstärke bis zu 70 Massenprozent enthalten.

#### Art. 136 Spezialmehl

Spezialmehl ist Mehl, das sich von Normalmehl entweder durch seine Zusammensetzung oder durch den Verwendungszweck deutlich unterscheidet (z. B. Dinkelmehl, Roggenmehl, Gerstenmehl, Fünfkornmehl, Mehl mit Zugabe von Weizenkeimlingen, Kuchenmehl, Biskuitmehl).

<sup>130</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

**Art. 137** Stärke

Stärke (Weizen-, Reis-, Kartoffelstärke, Sago oder Tapioka usw.) ist ein Reservepolysaccharid, das aus Pflanzen gewonnen wird.

**Art. 138** Paniermehl

Paniermehl ist das Müllereiprodukt aus getrocknetem Brot oder speziell vorbereitetem Gebäck, das geröstet, zerkleinert und gesichtet oder durch Extrusionsverfahren hergestellt wird.

**Art. 139** Malz, Malzmehl, Malzextrakt

<sup>1</sup> Malz, Malzmehl und Malzextrakt werden aus gekeimtem und gedarrtem Getreide hergestellt.

<sup>2</sup> Malzextrakt kann auch aus einem Gemisch von Malz und Gerste unter Zusatz von im Malz natürlicherweise vorhandenen Enzymen gewonnen werden. Dabei muss der Malzanteil mindestens 25 Massenprozent betragen.<sup>131</sup>

**2. Abschnitt: Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale****Art. 140**

<sup>1</sup> Der Wassergehalt von Müllereiprodukten darf 16 Massenprozent nicht übersteigen. Vorbehalten bleibt Absatz 3.

<sup>2</sup> Normalmehle müssen folgende Mineralstoffgehalte (Aschegehalt) aufweisen (bezogen auf die Trockensubstanz):

- |                 |                         |
|-----------------|-------------------------|
| a. Weismehl     | max. 0,63 Massenprozent |
| b. Halbweismehl | 0,64–0,90 Massenprozent |
| c. Ruchmehl     | 0,91–1,69 Massenprozent |
| d. Vollkornmehl | min. 1,70 Massenprozent |

<sup>3</sup> Stärke muss folgenden Anforderungen genügen:

- Wassergehalt: max. 15 Massenprozent, bei Kartoffelstärke max. 21 Massenprozent;
- Aschegehalt (bezogen auf die Trockensubstanz): max. 1 Massenprozent.

<sup>131</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

### 3. Abschnitt: Behandlungsverfahren

#### Art. 141

<sup>1</sup> Die Behandlung von Getreide (z. B. Reis oder Gerste) mit Stärkezucker, Speiseölen oder Speisefetten ist bis 0,8 Massenprozent gestattet.

<sup>2</sup> Die Bleichung von Mehl und die Behandlung von Müllereiprodukten mit nitrosen Gasen, sauerstoffhaltigen Halogenverbindungen, Persulfaten und anderen sauerstoffabgebenden Stoffen, mit Chlor oder chlorabgebenden Stoffen oder mit Verbindungen von ähnlicher Wirkung sind verboten.

### 4. Abschnitt: Kennzeichnung

#### Art. 142

<sup>1</sup> Malz, Malzmehl und Malzextrakt, die nicht aus Gerste hergestellt sind, müssen entsprechend gekennzeichnet werden.

<sup>2</sup> Zugaben nach Artikel 135 Absatz 3, einschliesslich die Trägerstoffe der natürlichen Ascorbinsäurequelle, müssen im Verzeichnis der Zutaten aufgeführt werden.<sup>132</sup>

## 12. Kapitel: Brot, Back- und Dauerbackwaren

### 1. Abschnitt: Brot

#### Art. 143 Definitionen

<sup>1</sup> Normalbrot (Brot) ist der gebackene Teig, der ausschliesslich aus Normalmehl (Art. 135), Wasser, Speisesalz sowie Backhefe oder Sauerteig hergestellt worden ist.

<sup>2</sup> Spezialbrot ist:

- a. Normalbrot mit Zutaten wie Milch, Fett oder Früchten;
- b. der gebackene Teig aus Spezialmehl (Art. 136) mit oder ohne Zutaten wie Milch, Fett oder Früchten.

#### Art. 144<sup>133</sup> Zusammensetzungsmerkmale

Spezialbroten dürfen Nahrungsfasern aus Weizen, Äpfeln, Rüben usw. zugesetzt werden.

<sup>132</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>133</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

**Art. 145** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Als «Weiss-», «Halbweiss-», «Ruch-» oder «Vollkornbrot» darf nur Normalbrot (Art. 143 Abs. 1) bezeichnet werden.<sup>134</sup>

<sup>2</sup> Spezialbrot muss entsprechend bezeichnet werden (z. B. als Roggenbrot, Dinkelbrot, Grahambrot, Fünfkornbrot, Milchbrot, Butterzopf, Toastbrot oder Früchtebrot). Dabei gelten folgende Anforderungen:

- a.<sup>135</sup> Wird ein Spezialbrot nach einer Getreideart benannt, so muss der Anteil des entsprechenden Mehls bei Weizen-, Dinkel- und Roggenmehl mehr als 50 Massenprozent, bei Mais, Reis, Gerste, Hafer, Sorghum, Hirse und Triticale mehr als 25 Massenprozent betragen.
- b. Wird Spezialbrot als «Milchbrot» bezeichnet, so muss zu dessen Herstellung mindestens so viel Milch wie Wasser (bzw. die entsprechende Menge Vollmilchpulver) verwendet worden sein.
- c. Wird Spezialbrot als «Magermilchbrot» bezeichnet, so muss zu dessen Herstellung mindestens so viel Magermilch wie Wasser (bzw. die entsprechende Menge Magermilchpulver) verwendet worden sein.
- d. In der Sachbezeichnung darf auf einen Buttergehalt hingewiesen werden (z. B. «Butterzopf»), wenn das Erzeugnis in der Trockenmasse einen Butterfettgehalt von mindestens 70 g pro Kilogramm aufweist. Die Zugabe von Speisefetten und -ölen sowie von Margarinen und Minarinen ist in diesem Fall nicht erlaubt.<sup>136</sup>

**Art. 145a**<sup>137</sup> Übrige Kennzeichnung

Wird Normalbrot aus Normalmehl hergestellt, dem Zutaten nach Artikel 135 Absatz 3 zugegeben worden sind, so sind diese, einschliesslich die Trägerstoffe der natürlichen Ascorbinsäurequelle, im Verzeichnis der Zutaten aufzuführen.

**2. Abschnitt: Back- und Dauerbackwaren****Art. 146** Definitionen

<sup>1</sup> Backwaren sind durch Backen oder ähnliche Verfahren (z. B. Extrusion) hergestellte Lebensmittel aus Müllereiprodukten, Zuckerarten, Fetten, Eiern oder Eierbestandteilen, mit oder ohne Füllungen, Überzüge, Garnituren usw.<sup>138</sup> Als weitere

<sup>134</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>135</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>136</sup> Zweiter Satz eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

<sup>137</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>138</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Zutaten können Milch und Milchprodukte, Kakao, Schokolade, Couverture, Glasurmassen, Honig, Gewürze, Nüsse, Fruchtzubereitungen usw. verwendet werden.

<sup>2</sup> Feinbackwaren sind süsse oder salzige Backwaren wie Nussgipfel, Brioche, Berliner Pfannkuchen, Brezel oder Salzstengel.

<sup>3</sup> Dauerbackwaren sind Backwaren, die mindestens einen Monat haltbar sind.

#### Art. 147 Sachbezeichnung

Wird in der Sachbezeichnung auf eine der nachstehenden Zutaten hingewiesen, so gelten folgende Anforderungen:

- a. Bei Milch: 1 kg des Gebäckanteils muss mindestens 100 g Milch oder die entsprechende Menge Vollmilchpulver enthalten.
- b.<sup>139</sup> Bei Butter: 1 kg des Gebäckanteils muss mindestens 100 g Butter enthalten. Die Zugabe von Speisefetten und -ölen sowie von Margarinen und Minarinen ist, ausser beim traditionellen Petit-Beurre, nicht erlaubt. Beim Petit-Beurre muss der Buttergehalt mindestens 25 g auf 1 kg des Fertigproduktes und der Butterfettgehalt mindestens 20 Massenprozent des gesamten Fettanteils betragen.
- c. Bei Eiern: 1 kg des Gebäckanteils muss mindestens 100 g Eierinhalt oder die entsprechende Menge Trockenvollei enthalten.
- d.<sup>140</sup> Bei Honig: Der Gebäckanteil muss mindestens gleich viel Honig wie Zuckerarten enthalten.
- e. Bei Vollkorn: Der Mehlanteil muss mindestens 70 Massenprozent Vollkornmahlprodukt enthalten.

#### Art. 147a<sup>141</sup> Übrige Kennzeichnung

Werden Back-, Feinback- oder Dauerbackwaren aus Normalmehl hergestellt, dem Zutaten nach Artikel 135 Absatz 3 zugegeben worden sind, so sind diese, einschliesslich die Trägerstoffe der natürlichen Ascorbinsäurequelle, im Verzeichnis der Zutaten aufzuführen.

## 13. Kapitel: Backhefe

#### Art. 148 Definitionen

<sup>1</sup> Backhefe ist obergärrige Kulturhefe (*Saccharomyces cerevisiae* und deren Hybriden), die zur Teiglockerung verwendet wird.

<sup>139</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

<sup>140</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>141</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>2</sup> Presshefe ist von Wasser teilweise befreite Backhefe. Sie muss eine homogene, feuchte, aber nicht klebrig oder schmierig anzufühlende, teigartige oder bröcklige Masse von graugelblicher Farbe bilden und einen schwach säuerlichen, an Gärungsprodukte erinnernden Geruch besitzen.

<sup>3</sup> Trockenbackhefe ist schonend getrocknete Backhefe, die vor der Verwendung rehydratisiert werden muss.

<sup>4</sup> Instanttrockenhefe ist schonend getrocknete Backhefe, die bei der Teigbereitung in trockener Form dem Mehl direkt zugemischt werden kann.

<sup>5</sup> Flüssighefe ist Backhefe mit einem hohen Wassergehalt.

#### **Art. 149** Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Presshefe darf höchstens 1 Massenprozent Stärke (aus der Verwendung als Filterhilfsmittel) und 0,3 Massenprozent Speiseöl (aus der Verwendung als Pfundieröl) enthalten. Der Wassergehalt darf 75 Massenprozent nicht übersteigen.

<sup>2</sup> Die Trockenmasse von Trockenhefe muss mindestens 90, die Trockenmasse von Instanttrockenhefe mindestens 93 Massenprozent betragen.

<sup>3</sup> Der Wassergehalt von Flüssighefe darf 80 Massenprozent nicht überschreiten.

## **14. Kapitel: Pudding, Crème**

#### **Art. 150** Pudding und Crème

<sup>1</sup> Pudding und Crème sind halb feste oder dickflüssige Zubereitungen aus Müllereiprodukten oder Stärke von Getreide, Leguminosen, Kartoffeln oder anderen Knollenfrüchten mit Milch, Fett, Eiern, Zuckerarten, Wasser oder anderen Zutaten.<sup>142</sup>

<sup>2</sup> Sie können geschmackgebende Zutaten wie Fruchtsaft, Kakao, Mandelmehl, vermahlene Nüsse, getrocknete Früchte oder Fruchtbestandteile oder Gewürze enthalten.

#### **Art. 151** Pudding- und Crèmepulver

Pudding- und Crèmepulver muss bei Zubereitung nach Gebrauchsanweisung ein Lebensmittel nach Artikel 150 ergeben.

<sup>142</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

## 15. Kapitel: Teigwaren

### Art. 152<sup>143</sup> Definition

<sup>1</sup> Teigwaren sind Lebensmittel, die aus Müllereiprodukten hergestellt werden. Sie dürfen Zutaten wie Eier, Milch oder Gemüse enthalten.

<sup>2</sup> Frische Teigwaren sind Teigwaren, die bei der Herstellung nicht getrocknet oder lediglich angetrocknet werden. Die Behandlung mit heissem Wasser oder mit Wasserdampf ist erlaubt, ebenso die Pasteurisation, Kühlung oder Tiefkühlung.

<sup>3</sup> Sterilisierte Teigwaren sind Teigwaren im Sinne von Absatz 2, die jedoch vor dem Inverkehrbringen sterilisiert werden.

### Art. 153 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Der Wassergehalt von Trockenteigwaren jeder Art darf 13 Massenprozent nicht überschreiten.

<sup>2</sup> Die titrierbare Säure von Trockenteigwaren darf, ausser bei Eierteigwaren, nicht mehr als 10 ml NaOH (1 mol/l) pro 100 g betragen.

<sup>3</sup> Eierteigwaren müssen mindestens 135 g Eierinhalt von Schalen- oder Gefriereiern oder 36 g Trockenvollei auf 1 kg Müllereiprodukte enthalten. Bei der Verwendung von Eierkonserven muss das Verhältnis von Eiweiss und Eigelb demjenigen von Vollei entsprechen. Die Zugabe von Speisesalz ist gestattet.

<sup>4</sup> Milchteigwaren müssen mindestens 20 g Milchtrockenmasse pro Kilogramm Müllereiprodukte enthalten.

<sup>5</sup> Die Zugabe von Hühner- und Klebereiweiss, Speisefett und Speiseöl sowie von Speisesalz ist gestattet.

### Art. 154 Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Als «Teigwaren» bezeichnete Produkte dürfen nur aus Weizenmahlprodukten hergestellt sein.

<sup>2</sup> Werden Teigwaren mit anderen Müllereiprodukten (z. B. Mehl von Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel oder Soja) hergestellt, so ist dies in der Sachbezeichnung entsprechend anzugeben.

<sup>3</sup> Die Zugabe von Eiern, Milch, Gemüse oder andern Zutaten muss in der Sachbezeichnung angegeben werden. Ausgenommen sind die Zutaten nach Artikel 153 Absatz 5.

<sup>4</sup> Enthalten Eierteigwaren Eier, die nicht vom Huhn stammen, muss die zugegebene Eierart in der Sachbezeichnung angegeben werden.

<sup>143</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

## 16. Kapitel: Eier, Eiprodukte

### 1. Abschnitt: Definitionen

#### Art. 155 Eier

<sup>1</sup> Eier (Schaleneier) sind die von einer unverletzten Kalkschale umgebenen, unbrüteten Keimzellen des Haushuhnes (*Gallus domesticus*) oder anderer Vogelarten.

<sup>2</sup> Das Ei besteht aus:

- a. dem Eidotter (Eigelb): dem homogen gelblich durchscheinenden innersten Teil des Eis;
- b. dem Eiweiss (Eiklar): der den Eidotter umgebenden farblosen bis weisslich durchscheinenden gallertartigen Masse;
- c. der Schalenhaut: der zwischen der Kalkschale und dem Eiweiss liegenden Membran.

#### Art. 156 Eiprodukte

Eiprodukte sind Produkte aus Hühner-, Enten-, Truthühner-, Perlhühner- oder Wachteleiern oder aus deren Bestandteilen. Sie können flüssig, konzentriert, getrocknet, kristallisiert, pasteurisiert, gefroren, tiefgefroren oder koaguliert sein.

### 2. Abschnitt: Hühnereier

#### Art. 157 Mindestanforderungen

Eier, die zur Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten bestimmt sind, müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Luftkammerhöhe: höchstens 9 mm;
- b. Luftkammer: unbeweglich;
- c. Schale: normal, sauber, unverletzt;
- d. Eiweiss (Eiklar): klar, durchsichtig, frei von fremden Einlagerungen jeder Art;
- e. Dotter: frei von fremden Einschlüssen;
- f. Keim: nicht sichtbar entwickelt;
- g. Geruch: frei von fremdem Geruch.

#### Art. 158 Eier mit Mängeln

<sup>1</sup> Eier mit beschädigten, aber vollständigen Schalen und unversehrter Schalenhaut («Knickeier») sowie Eier, die den Anforderungen von Artikel 157 nicht genügen, dürfen nur zur Herstellung von Eiprodukten verwendet werden.

<sup>2</sup> Nicht als Lebensmittel dürfen verwendet werden:

- a. Eier mit zersprungener Schale und zerrissener Schalenhaut («angeschlagene Eier», «Brucheier»);
- b. aus dem Brutapparat stammende, unbefruchtete Eier oder angebrütete Eier mit abgestorbener Frucht («Schiereier»).

<sup>3</sup> Bei der Kontrolle einer Partie von Eiern, die für die Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten bestimmt sind, dürfen 7 Prozent Eier mit Qualitätsmängeln vorhanden sein, darunter höchstens:

- a. 4 Prozent angeschlagene oder Knickeier, wobei der Mangel von blossem Auge sichtbar sein muss;
- b. 1 Prozent Eier mit Fleisch- oder Blutflecken, die erkennbar sind.

<sup>4</sup> Wenn die kontrollierte Partie nach Absatz 3 weniger als 180 Eier umfasst, sind die Fehlertoleranzen für Qualitätsmängel zu verdoppeln.

#### **Art. 159** Lagerung

<sup>1</sup> Eier müssen ab dem Legetag vor direkter Sonneneinwirkung geschützt und trocken und gut durchlüftet (kondenswasserfrei) bei weniger als 20 °C gelagert werden.

<sup>2</sup> Eier, die über 20 Tage alt sind, dürfen nur auf 5 °C oder weniger gekühlt an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden. Sie müssen vollständig trocken und gut durchlüftet gelagert werden. Die Kühlung darf nicht unterbrochen werden.

<sup>3</sup> Werden Eier vor dem 21. Tag auf 5 °C oder weniger gekühlt, so darf die Kühlung bis zur Abgabe an die Konsumentinnen oder Konsumenten nicht mehr unterbrochen werden.

<sup>4</sup> Die Absätze 1–3 gelten nicht für hartgesottene Eier mit unverletzter Schale, wenn sie einer Oberflächenbehandlung unterzogen worden sind, die das Eindringen von Mikroorganismen verhindert.

#### **Art. 160** Kennzeichnung

<sup>1</sup> Auf den Detailverkaufspackungen sind die Angaben nach Artikel 22 zu ergänzen durch:

- a. einen Hinweis wie «ungekühlt zu verkaufen bis ...» (20 Tage nach dem Legedatum);
- b. einen Hinweis wie «Bei 5 °C oder weniger aufbewahren», wenn auf 5 °C gekühlte Eier angeboten werden;
- c. die Eierstückzahl und das Nettogewicht oder die Eierstückzahl und das Mindestgewicht pro Ei in Gramm.

<sup>2</sup> Wird das Legedatum angegeben, muss es deutlich als solches erkennbar sein.

<sup>3</sup> Die Angabe des Produktionslandes (Art. 22 Abs. 1 Bst. e) kann auch durch eine gebräuchliche Abkürzung erfolgen (z. B. D für Deutschland oder PL für Polen).

### 3. Abschnitt: Eiprodukte

#### Art. 161 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

- <sup>1</sup> Eiprodukte, die bei der Weiterverarbeitung keiner Hitzebehandlung unterzogen werden, müssen vor ihrer weiteren Verwendung pasteurisiert werden.
- <sup>2</sup> Pasteurisierte Eiprodukte sind nach der Erhitzung sofort auf 5 °C oder weniger abzukühlen und bis zur weiteren Verwendung bei dieser Temperatur zu halten.
- <sup>3</sup> Eipulver muss nicht gekühlt werden.
- <sup>4</sup> Eier verschiedener Tierarten dürfen nicht gemischt werden.

#### Art. 162 Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «Gekühlt aufbewahren» oder die Angabe der Lagerungstemperatur;
- b. wenn Eiprodukten andere Lebensmittel zugesetzt werden: die Angabe des Eigenhalts in Massenprozenten bezogen auf das Endprodukt.

### 4. Abschnitt: Besondere Bestimmungen

#### Art. 163 Eier, die nicht von Hühnern stammen

- <sup>1</sup> Eier, die nicht von Hühnern (*Gallus domesticus*) stammen, müssen ihrer Herkunft entsprechend gekennzeichnet werden (z. B. als Entenei oder Taubenei).
- <sup>2</sup> Verpackungen und Behälter, welche Enteneier enthalten, müssen eine Aufschrift tragen wie: «Vor Genuss mindestens 10 Minuten kochen!».

#### Art. 164 Zulässige Farbstoffe

- <sup>1</sup> Zum Färben von Eierschalen dürfen verwendet werden:
  - a. die vom EDI als Lebensmittel-Zusatzstoffe zugelassenen Farbstoffe;
  - b. Brillantgrün (CI-Nr. 42040);
  - c. Viktoriablauf (CI-Nr. 44045);
  - d. Rhodamin B (CI-Nr. 45170);
  - e. Ultramarin (CI-Nr. 77007);
  - f. Alkanna (*Alcanna tinctoria*);
  - g. Blauholz (*Haematoxylon campechianum*);
  - h. Gelbholz (*Maclura tinctoria*, *Morus tinctoria*);
  - i. Rotholz (*Caesalpinia echinata*);
  - k. Sandelholz gelb (*Santalum album*) und rot (*Pterocarpus santalinus*);

- l. Walnuss-Schale (*Juglans regia*);
  - m.<sup>144</sup> Kaliumaluminiumsilicat (E555).
- <sup>2</sup> Zum Stempeln von Eiern dürfen verwendet werden:
- a. die in Absatz 1 Buchstaben a, d und e erwähnten Farbstoffe;
  - b. Methylviolett B (CI-Nr. 42535).

## 17. Kapitel: Speziallebensmittel

### 1. Abschnitt: Allgemeine Bestimmungen

#### Art. 165 Definition

<sup>1</sup> Speziallebensmittel sind Lebensmittel, die für eine besondere Ernährung bestimmt sind und aufgrund ihrer Zusammensetzung oder des besonderen Verfahrens ihrer Herstellung:

- a. den besonderen Ernährungsbedürfnissen von Menschen entsprechen, welche aus gesundheitlichen Gründen eine andersartige Kost benötigen; oder
- b. dazu beitragen, bestimmte ernährungsphysiologische Wirkungen zu erzielen.

<sup>2</sup> Als Speziallebensmittel gelten:

- a. lactosearme und lactosefreie Lebensmittel (Art. 170);
- b. natriumarme und streng natriumarme Lebensmittel (Art. 171);
- c. eiweissarme Lebensmittel (Art. 172);
- d. glutenfreie Lebensmittel (Art. 173);
- e. energieverminderte und energiearme Lebensmittel (Art. 174);
- f. kohlenhydratverminderte Lebensmittel (Art. 175);
- g. zuckerfreie Lebensmittel (Art. 176);
- h. für Diabetiker verwendbare Lebensmittel (Art. 177);
- i.<sup>145</sup> eiweissangereicherte Lebensmittel (Art. 179);
- j.<sup>146</sup> nahrungsfaserreiche Lebensmittel (Art. 180);
- k.<sup>147</sup> zur Gewichtskontrolle bestimmte Lebensmittel (Art. 181);

<sup>144</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>145</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>146</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>147</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

- l.<sup>148</sup> Säuglingsanfangs- und Folgenahrungen (Art. 182);
- m.<sup>149</sup> Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder (Art. 183);
- n.<sup>150</sup> Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- und Nährstoffbedarf (Art. 184);
- o.<sup>151</sup> malzextrakthaltige Nahrungsmittel (Art. 184a);
- p.<sup>152</sup> Nahrungsergänzungen (Art. 184b);
- q.<sup>153</sup> coffeinhaltige Spezialgetränke (Art. 184c).

#### **Art. 166**      Allgemeine Anforderungen

<sup>1</sup> Speziallebensmittel müssen sich von normalen Lebensmitteln vergleichbarer Art (Normalerzeugnisse) durch ihre Zusammensetzung oder ihr Herstellungsverfahren deutlich unterscheiden. Alkohol darf nur so weit enthalten sein, als dieser aus Eigengärung herrührt und die aufgenommene Alkoholmenge bei bestimmungsgemäsem Konsum des betreffenden Lebensmittels 1 Gramm pro Tagesration nicht überschreitet.<sup>154</sup>

<sup>2</sup> Die Anforderungen an Normalerzeugnisse gelten sinngemäss auch für Speziallebensmittel, ausser wenn sich Abweichungen aufgrund der besonderen Zweckbestimmung als notwendig erweisen.

<sup>3</sup> Speziallebensmittel dürfen nur vorverpackt an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden, ausser wenn sie an Ort und Stelle konsumiert werden.

#### **Art. 167**      Anpreisungen

Allgemeine Hinweise auf die besondere Zweckbestimmung und die besondere ernährungsphysiologische Wirkung eines Speziallebensmittels wie z. B. «zur besonderen Ernährung bei Diabetes mellitus im Rahmen eines Diätplanes» sind zulässig.

<sup>148</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>149</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>150</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>151</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>152</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>153</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>154</sup> Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

**Art. 168**<sup>155</sup>**Art. 169** Kennzeichnung

<sup>1</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. ein Hinweis auf die Besonderheiten der qualitativen und quantitativen Zusammensetzung oder den besonderen Herstellungsprozess, durch den das Erzeugnis seine besonderen nutritiven Eigenschaften erhält;
- b. die Nährwertkennzeichnung nach Artikel 36;
- c. ...<sup>156</sup>

<sup>2</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Absatz 1 kann der Hinweis «10 g Kohlenhydrate (einschliesslich Zuckeraustauschstoffe) sind in X g oder ml enthalten» aufgeführt werden.

<sup>3</sup> Speziallebensmittel dürfen durch den Hinweis «diätetisch» gekennzeichnet werden. Ausgenommen sind Säuglingsanfangs- und Folgenahrungen sowie Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder.<sup>157</sup>

<sup>4</sup> Speziallebensmittel, die Süssungsmittel (Süsstoffe oder Zuckeraustauschstoffe) enthalten, müssen in der Nähe der Sachbezeichnung den Hinweis «mit Süssungsmittel(n)» tragen. Auf Produkten, denen neben Süssungsmitteln auch Zuckerarten zugegeben wurden, muss ein Hinweis wie «mit Zucker und Süssungsmittel(n)» angebracht werden.<sup>158 159</sup>

<sup>5 - 6</sup> ...<sup>160</sup>

<sup>7</sup> Produkte, die Aspartam enthalten, müssen einen Hinweis wie «enthält eine Phenylalaninquelle» tragen.<sup>161</sup>

## 2. Abschnitt: Besondere Bestimmungen

**Art. 170** Lactosearme und lactosefreie Lebensmittel

<sup>1</sup> Ein Lebensmittel gilt als lactosearm, wenn der Lactosegehalt im genussfertigen Produkt im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis mindestens um die Hälfte herabgesetzt ist und höchstens 2 g pro 100 g Trockenmasse beträgt.

<sup>2</sup> Ein Lebensmittel gilt als lactosefrei, wenn es im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis keine Lactose enthält.

<sup>155</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS **2002** 573).

<sup>156</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS **2002** 573).

<sup>157</sup> Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>158</sup> Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>159</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

<sup>160</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS **2002** 573).

<sup>161</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

**Art. 171** Natriumarme und streng natriumarme Lebensmittel, Speisesalzersatz

<sup>1</sup> Ein Lebensmittel gilt als natriumarm, wenn es in 100 g genussfertigem Produkt nicht mehr als 0,12 g Natrium enthält. Abweichend davon gelten Streuwürzen, Würzen und Senf als natriumarm, wenn ihr Natriumgehalt nicht mehr als 0,36 g pro 100 g beträgt.

<sup>2</sup> Ein Lebensmittel gilt als streng natriumarm, wenn es in 100 g genussfertigem Produkt nicht mehr als 0,04 g Natrium enthält. Abweichend davon gelten Streuwürzen, Würzen und Senf als streng natriumarm, wenn ihr Natriumgehalt nicht mehr als 0,12 g pro 100 g beträgt.

<sup>3</sup> Speisesalzersatz oder Diätsalz sind Salzmischungen aus Kaliumsulfat, Kalium-, Magnesium-, Ammonium-, Calcium- und Cholin-salz von organischen und anorganischen Säuren wie Glutamin-, Adipin-, Kohlen-, Bernstein-, Milch-, Zitronen-, Apfel-, Wein-, Essig-, Salz- oder Orthophosphorsäure.<sup>162</sup> Der Natriumgehalt darf 0,12 g pro 100 g nicht übersteigen.

<sup>4</sup> Der Natrium- und der Kaliumgehalt des genussfertigen Produktes sind in Gramm pro 100 g oder 100 ml anzugeben.

**Art. 172** Eiweissarme Lebensmittel

Ein Lebensmittel gilt als eiweissarm, wenn der Eiweissgehalt im genussfertigen Produkt im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis mindestens um die Hälfte herabgesetzt ist und höchstens 1 g pro 100 g Trockenmasse beträgt.

**Art. 173** Glutenfreie Lebensmittel

Ein Lebensmittel gilt als glutenfrei, wenn dessen glutenhaltiger Rohstoff (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste usw.) durch einen von Natur aus glutenfreien (Mais, Hirse, Reis, Kartoffeln, Buchweizen, Soja usw.) oder durch einen glutenfrei gemachten Rohstoff ersetzt worden ist. Der Gehalt an Prolamin (Gliadin) darf 10 mg pro 100 g Trockenmasse nicht übersteigen.

**Art. 174** Energieverminderte und energiearme Lebensmittel

<sup>1</sup> Ein Lebensmittel gilt als energievermindert (kalorienvermindert), wenn der Energiewert im genussfertigen Produkt im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis um mindestens 30 Prozent herabgesetzt ist.<sup>163</sup> Die Energiereduktion darf nicht über die Verminderung des Eiweissgehaltes erreicht werden.

<sup>2</sup> Ein Lebensmittel gilt als energiearm (kalorienarm), wenn der Energiewert im genussfertigen Produkt im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis um mindestens die Hälfte herabgesetzt ist und je 100 g genussfertiges Produkt höchstens 210 kJ (50 kcal), bei Getränken und Suppen je 100 ml höchstens 84 kJ (20 kcal) be-

<sup>162</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

<sup>163</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

trägt. Die Energiereduktion darf dabei nicht über die Verminderung des Eiweissgehaltes erreicht werden.

**Art. 175** Kohlenhydratverminderte Lebensmittel

Ein Lebensmittel gilt als kohlenhydratvermindert, wenn der Gehalt an verwertbaren Kohlenhydraten (inkl. Zuckeraustauschstoffe) im genussfertigen Produkt im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis, um mindestens 40 Prozent, bei Brot, Back- und Dauerbackwaren sowie Teigwaren um mindestens 30 Prozent herabgesetzt ist.

**Art. 176** Zuckerfreie Lebensmittel

<sup>1</sup> Ein Lebensmittel gilt als zuckerfrei, wenn die Zuckerarten im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis weggelassen oder vollständig durch Süssungsmittel ersetzt worden sind und der Gehalt an Zuckerarten, die natürlicherweise enthalten sind, 1 g pro 100 g Trockenmasse nicht überschreitet.<sup>164</sup>

<sup>2</sup> Die Anpreisungen «zahnschonend» und «zahnfreundlich» in Packungs-, Etiketten- oder Werbetexten müssen durch ein zahnmedizinischen Gutachten nachgewiesen sein.

**Art. 177** Für Diabetiker verwendbare Lebensmittel

Für Diabetiker verwendbare Lebensmittel müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Der Gehalt an Fett darf nicht höher sein als im entsprechenden Normalerzeugnis.
- b. Sie dürfen folgende Zugaben nicht enthalten:
  1. Glucose, Glucosesirup, Invertzucker und Dissacharide; Lactose darf nur zugegeben sein, wenn sie als Trägerstoff von Süsstoffen verwendet wird und die Mischung eine mindestens zwanzigfache Süsskraft im Verhältnis zu Zucker hat,
  2. Maltodextrine, ausser wenn sie als Trägerstoff verwendet werden und der Anteil im genussfertigen Produkt höchstens 2 Massenprozent beträgt.
- c.<sup>165</sup> An Stelle der Stoffe nach Buchstabe b dürfen nur Fructose, Süssungsmittel sowie Polydextrose zugegeben werden.

<sup>164</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>165</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

**Art. 178**<sup>166</sup>**Art. 179** Eiweissangereicherte Lebensmittel

Ein Lebensmittel gilt als eiweissangereichert, wenn der Eiweissgehalt im genussfertigen Produkt im Vergleich zum entsprechenden Normalerzeugnis um mindestens 50 Prozent erhöht ist. Der Eiweissgehalt muss mit mindestens 10 g ernährungsphysiologisch gleichwertigem Eiweiss je 100 g Trockenmasse erhöht werden.

**Art. 180** Nahrungsfaserreiche (ballaststoffreiche) Lebensmittel

<sup>1</sup> Ein Lebensmittel gilt als nahrungsfaserreich (ballaststoffreich), wenn der Gehalt an natürlichen oder zugegebenen Nahrungsfasern (Ballaststoffe) im genussfertigen Produkt mindestens 10 Massenprozent beträgt und in der Tagesration mindestens 10 g dieser Nahrungsfasern enthalten sind.

<sup>2</sup> Bei nahrungsfaserreichen Getränken genügt ein Gehalt von 10 g in der Tagesration.

**Art. 181**<sup>167</sup> Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung

<sup>1</sup> Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung sind Lebensmittel mit einer besonderen Zusammensetzung, die bei Verwendung entsprechend den Anweisungen des Herstellers die tägliche Nahrungsmittelration ganz oder teilweise ersetzen. Es sind zwei Kategorien zu unterscheiden:

- a. Erzeugnisse zum Ersatz einer ganzen Tagesration;
- b. Erzeugnisse zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten.

<sup>2</sup> Die Zusammensetzung muss den in Anhang 7 aufgeführten Kriterien entsprechen.

<sup>3</sup> Sämtliche Bestandteile eines zum Ersatz einer ganzen Tagesration bestimmten Erzeugnisses müssen in einer einzigen Verpackung enthalten sein.

<sup>4</sup> Die Sachbezeichnung lautet:

- a. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer ganzen Tagesration: «Tagesration für eine gewichtskontrollierende Ernährung»;
- b. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten: «Mahlzeit für eine gewichtskontrollierende Ernährung».

<sup>5</sup> Abweichend von Artikel 8 der Nährwertverordnung vom 26. Juni 1995<sup>168</sup> sind der Energiewert, der Gehalt an Eiweiss, Kohlenhydraten, Fett und an allen in Anhang 7 enthaltenen Vitaminen und Mineralstoffen je angegebene Menge des genussfertigen, zum Verbrauch angebotenen Erzeugnisses anzugeben. Im Falle der Erzeugnisse zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten ist bei Vitaminen und Mineralstoffen zusätzlich zur Gehaltsangabe der prozentuale Anteil an der empfohlenen Tagesdosis nach Anhang 1 der Nährwertverordnung aufzuführen.

<sup>166</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

<sup>167</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

<sup>168</sup> SR 817.021.55

<sup>6</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 169 Absatz 1 Buchstaben a und b sind anzugeben:

- a. nötigenfalls Anweisungen für die richtige Zubereitung sowie ein Hinweis auf die Bedeutung ihrer Befolgung;
- b. ein Hinweis auf eine mögliche laxative Wirkung, wenn bei vorschriftsgemässer Zubereitung pro Tag mehr als 20 g mehrwertige Alkohole zugeführt werden;
- c. eine Erklärung über die Bedeutung einer ausreichenden täglichen Flüssigkeitsaufnahme;
- d. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer ganzen Tagesration eine Erklärung, dass alle für einen Tag erforderlichen Nährstoffe in angemessener Menge enthalten sind und dass das Erzeugnis nicht länger als drei Wochen ohne ärztliche Konsultation verwendet werden sollte;
- e. bei Erzeugnissen zum Ersatz einer oder mehrerer Mahlzeiten eine Erklärung, dass die Erzeugnisse nur im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung den angestrebten Zweck erfüllen und andere Lebensmittel Teil dieser Ernährung sein müssen.

<sup>7</sup> Hinweise über das Zeitmass bzw. die Höhe einer möglichen Gewichtsabnahme oder über eine Verringerung des Hungergefühls bzw. ein verstärktes Sättigungsgefühl sind verboten.

#### **Art. 182** Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung

<sup>1</sup> Säuglingsanfangsnahrung sind Lebensmittel, die für die besondere Ernährung von gesunden Säuglingen (Kinder unter 12 Monaten) während der ersten vier bis sechs Lebensmonate bestimmt sind und für sich allein den Ernährungsbedürfnissen dieser Personengruppe genügen.

<sup>2</sup> Folgenahrung sind Lebensmittel, die für die besondere Ernährung von gesunden Säuglingen über vier Monate bestimmt sind und den grössten flüssigen Anteil einer nach und nach abwechslungsreichen Kost dieser Personengruppe darstellt.

<sup>3</sup> Für Säuglingsanfangsnahrung gelten folgende Anforderungen:

- a. Die Zusammensetzung muss den in Anhang 2 aufgeführten Kriterien entsprechen.
- b. Sie muss nach Zugabe von Trinkwasser genussfertig sein.
- c. Bei der Herstellung dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 3 zugegeben werden.

<sup>4</sup> Für Folgenahrung gelten folgende Anforderungen:

- a. Die Zusammensetzung muss den in Anhang 4 aufgeführten Kriterien entsprechen; andere Zutaten sind gestattet, wenn wissenschaftlich nachgewiesen ist, dass sie für die besondere Ernährung von über vier Monate alten Säuglingen geeignet sind.
- b. Ihr dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 3 zugegeben werden.

<sup>5</sup> Die Sachbezeichnung lautet «Säuglingsanfangsnahrung» bzw. «Folgenahrung». Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung, die ausschliesslich aus Milchproteinen hergestellt ist, muss als «Säuglingsmilchnahrung» bzw. «Folgemilch» bezeichnet werden.

<sup>6</sup> Die Angaben auf der Packung, der Etikette oder den Beipackzetteln von Säuglingsanfangsnahrung und Folgenahrung müssen die erforderlichen Informationen über die richtige Verwendung vermitteln. Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 169 Absatz 1 Buchstaben a und b ist aufzuführen:

- a. bei Säuglingsanfangsnahrung: eine Angabe wie «Wichtiger Hinweis», gefolgt von einem Hinweis auf die Überlegenheit des Stillens und der Empfehlung, das Erzeugnis nur auf den Rat unabhängiger Fachleute auf dem Gebiet der Medizin oder der Ernährung bzw. anderer für die Säuglingspflege zuständiger Personen zu verwenden;
- b. bei nicht mit Eisen angereicherter Säuglingsanfangsnahrung: die Angabe, dass der Gesamteisenbedarf bei Verabreichung an Säuglinge über 4 Monate aus andern zusätzlichen Quellen gedeckt werden muss;
- c. bei Folgenahrung: die Angabe, dass das Erzeugnis nur Teil einer Mischkost sein soll und dass es nicht als Ersatz für Muttermilch während der ersten vier Lebensmonate verwendet werden darf;
- d.<sup>169</sup> die durchschnittliche Menge aller in den Anhängen 2 und 4 enthaltenen Mineralstoffe und Vitamine und gegebenenfalls an Cholin, Inositol, Carnitin und Taurin je 100 ml der genussfertigen Zubereitung;
- e. eine Anleitung zur richtigen Zubereitung sowie die Warnung, dass eine unangemessene Zubereitung gesundheitsschädlich sein kann.

<sup>6bis</sup> Bei Folgenahrung kann zusätzlich zur Angabe der Menge der Vitamine und Mineralstoffe der prozentuale Anteil an den in Anhang 6 aufgeführten Referenzwerten angegeben werden, sofern dieser Anteil mindestens 15 Prozent beträgt.<sup>170</sup>

<sup>7</sup> Auf der Packung, der Etikette oder den Beipackzetteln dürfen nur in den in Anhang 5 dieser Verordnung aufgeführten Fällen und unter den dort festgelegten Bedingungen Werbebehauptungen über die besondere Zusammensetzung einer Säuglingsanfangsnahrung gemacht werden.

<sup>8</sup> Auf der Verpackung von Säuglingsanfangsnahrung dürfen weder Bilder noch Texte stehen, die das Erzeugnis idealisieren, insbesondere dürfen keine Kinder abgebildet werden.

#### **Art. 183<sup>171</sup>** Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder

<sup>1</sup> Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder sind Lebensmittel, die den besonderen Ernährungsbedürfnissen entsprechen von gesunden:

<sup>169</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

<sup>170</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

<sup>171</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

- a. Säuglingen von 4 bis 12 Monaten; oder
- b. Kleinkindern von 12 Monaten bis 3 Jahren.

<sup>2</sup> Getreidebeikost darf angeboten werden als:

- a. einfaches Getreideprodukt, das mit Milch oder anderen geeigneten nährhaften Flüssigkeiten zubereitet ist oder damit zubereitet werden muss;
- b. Getreideprodukt mit zugegebenen proteinreichen Lebensmitteln, das mit Wasser oder anderen proteinfreien Flüssigkeiten zubereitet ist oder damit zubereitet werden muss;
- c. Teigwaren;
- d. Zwiebacks und Biscuits (Kekse), die entweder direkt oder nach dem Zerkleinern unter Zusatz von Wasser, Milch oder anderen geeigneten Flüssigkeiten verzehrt werden.

<sup>3</sup> Getreidebeikost und andere Beikost für Säuglinge und Kleinkinder müssen aus Zutaten hergestellt werden, deren Eignung für die besondere Ernährung von Kindern nach Absatz 1 durch allgemein anerkannte wissenschaftliche Daten belegt ist. Für die Zusammensetzung gelten die folgenden Anforderungen:

- a. Getreidebeikost muss die in Anhang 9 aufgeführten Kriterien erfüllen.
- b. Andere Beikost muss die in Anhang 10 aufgeführten Kriterien erfüllen.
- c. Bei der Herstellung dürfen nur die Nährstoffe nach Anhang 11 verwendet werden.

<sup>4</sup> Die Sachbezeichnung muss auf die besondere Eignung hinweisen (z. B. «Getreidebeikost» oder «Beikost»).

<sup>5</sup> Die Angaben auf der Packung, der Etikette oder den Beipackzetteln müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 169 Absatz 1 folgende Informationen enthalten:

- a. einen Hinweis, ab welchem Alter das Erzeugnis unter Berücksichtigung seiner Zusammensetzung, Beschaffenheit oder anderer besonderer Merkmale verwendet werden darf;
- b. Informationen über den Glutengehalt oder die Glutenfreiheit, wenn das empfohlene Alter unter sechs Monaten liegt;
- c. die durchschnittliche Menge aller in den Anhängen 9 und 10 enthaltenen Mineralstoffe und Vitamine je 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls je Portion des Produkts;
- d. falls erforderlich eine Anleitung zur richtigen Zubereitung und einen Hinweis auf die Wichtigkeit ihrer Befolgung.

<sup>6</sup> Hinweise auf die in Anhang 12 enthaltenen Vitamine und Mineralstoffe (ausgedrückt als prozentualer Anteil der in Anhang 6 angegebenen Referenzwerte) je 100 g oder 100 ml des im Handel erhältlichen Produkts und gegebenenfalls je Portion des Produkts sind zulässig, sofern der Gehalt mehr als 15 Prozent der Referenzwerte beträgt.

**Art. 184**<sup>172</sup> Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- und Nährstoffbedarf

<sup>1</sup> Ein Lebensmittel gilt als Nahrungsmittel für Personen mit erhöhtem Energie- und Nährstoffbedarf (Ergänzungsnahrung), wenn es deren besonderen Ernährungsbedürfnissen gerecht wird und den ernährungsphysiologischen Mehrbedarf deckt. Es werden folgende Kategorien unterschieden:

- a. Produkte zur Energiebereitstellung;
- b. Produkte mit einem definierten Gehalt an Vitaminen, Mineralstoffen (Mengen- oder Spurenelementen) oder anderen für Personen mit erhöhtem Energie- und Nährstoffbedarf relevanten Stoffen;
- c. Protein- und Aminosäurenpräparate;
- d. Kombinationen der Produktgruppen nach den Buchstaben a–c.

<sup>2</sup> Produkte zur Energiebereitstellung müssen folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Kohlenhydrat-Konzentrate müssen mehrere unterschiedlich resorbierbare Zuckerarten oder Stärkeabbauprodukte enthalten. Mindestens 80 Prozent der Energie muss von Kohlenhydraten stammen. Die Kohlenhydratenergie darf höchstens zu 50 Prozent aus Saccharose stammen. Im genussfertigen Produkt darf der Energiegehalt nicht kleiner als 300 kJ pro 100 ml beziehungsweise 1400 kJ pro 100 g Trockenmasse sein.
- b. Bei energiereichen Erzeugnissen darf der Energiegehalt nicht kleiner als 1400 kJ pro 100 g Trockenmasse sein. Mindestens 50 Prozent dieser Energie muss aus Kohlenhydraten und höchstens 30 Prozent darf aus Fett stammen.
- c. Energieliefernde Getränke müssen geeignet sein, den Verlust an Nährstoffen auszugleichen. Der Energiegehalt muss mindestens 190 kJ pro 100 ml betragen. Mindestens 50 Prozent dieser Energie muss aus Kohlenhydraten und höchstens 30 Prozent darf aus Fett stammen.

<sup>3</sup> Produkte mit Vitaminen, Mengen- oder Spurenelementen oder anderen Stoffen, die für Personen mit erhöhtem Energie- und Nährstoffbedarf relevant sind, müssen dem sportbedingten Verlust an Nährstoffen Rechnung tragen. Elektrolythaltige Getränke müssen neben gut resorbierbaren Kohlenhydraten die wichtigsten im Schweiß vorhandenen Mineralstoffe wie Natrium, Kalium, Calcium oder Magnesium enthalten. Sie können bei einer Osmolarität von 250–340 mOsmol pro Liter als isoton bezeichnet werden.

<sup>4</sup> In Protein- und Aminosäurepräparaten ist der Einsatz von biologisch hochwertigen tierischen oder pflanzlichen Proteinen zulässig. Wird Mischungen davon kollagenes Eiweiss zugegeben, so darf dessen Anteil nicht mehr als 20 Prozent des Proteinanteiles betragen. Die maximale Gesamtzufuhr an Protein darf einschliesslich des mit der üblichen Ernährung aufgenommenen Eiweisses 2 g pro kg Körpergewicht und Tag nicht übersteigen.

<sup>5</sup> Kombinationspräparate sind Mischformen der Erzeugnisse nach den Absätzen 2–4.

<sup>172</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>6</sup> Die Zulässigkeit der Zusätze sowie deren Kennzeichnung, Höchstmengen und Anpreisungen richten sich nach Anhang 13.

<sup>7</sup> Das Bundesamt kann auf Gesuch hin weitere Zusätze zulassen. Es prüft die gesundheitliche Unbedenklichkeit, die Zweckmässigkeit, die Kennzeichnung sowie die Anpreisung der betreffenden Zusätze. Artikel 3 Absätze 3 und 8 gilt sinngemäss.

<sup>8</sup> Erzeugnisse nach Absatz 1 müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 169 Absatz 1 aufweisen:

- a. eine Umschreibung der besonderen Zweckbestimmung des Nahrungsmittels;
- b. eine Gebrauchsanleitung.

<sup>9</sup> Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 20 Absatz 2 Buchstabe a.

#### **Art. 184a**<sup>173</sup> Malzextrakthaltige Nahrungsmittel

<sup>1</sup> Malzextrakthaltige Nahrungsmittel dienen der Ergänzung der Ernährung mit Malzextrakt.

<sup>2</sup> Sie müssen, bezogen auf die Trockenmasse, mindestens 30 Massenprozent Malzextrakt und in der Tagesration mindestens 10 g Malzextrakt enthalten.

<sup>3</sup> Bei Erzeugnissen zur Herstellung malzextrakthaltiger Getränke, die Milch enthalten und mit Wasser anzurühren sind, bezieht sich der Mindestgehalt an Malzextrakt auf die Trockenmasse ohne die Milchbestandteile.

<sup>4</sup> Malzextrakthaltige Nahrungsmittel dürfen die in Anhang 14 aufgeführten Vitamine und Mineralstoffe in den dort aufgeführten Mengen enthalten.

<sup>5</sup> Die Tagesration ist auf der Verpackung oder der Etikette anzugeben.

#### **Art. 184b**<sup>174</sup> Nahrungsergänzungen

<sup>1</sup> Nahrungsergänzungen sind Erzeugnisse, die:

- a. Vitamine oder Mineralstoffe in konzentrierter Form enthalten;
- b. in Darreichungsformen wie Kapseln, Tabletten, Flüssigkeiten oder Pulvern angeboten werden; und
- c. zur Ergänzung der Nahrung mit diesen Stoffen dienen.

<sup>2</sup> Sie dürfen nur die in Anhang 14 aufgeführten Vitamine und Mineralstoffe enthalten.

<sup>3</sup> In der empfohlenen Tagesration müssen mindestens 30 Prozent der für Erwachsene empfohlenen Tagesdosis enthalten sein. Dies gilt unabhängig davon, ob die Vitamine und Mineralstoffe direkt zugesetzt sind oder aus Zutaten mit einem natürlichen Gehalt stammen. Die empfohlene Tagesration muss auf der Verpackung oder Etikette angegeben werden.

<sup>173</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>174</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>4</sup> Um den spezifischen ernährungsphysiologischen Bedürfnissen bestimmter Bevölkerungsgruppen gerecht zu werden, darf der Vitamingehalt nach Anhang 14 um das Dreifache der dort angegebenen Tagesdosis überschritten werden. Bei Vitamin A ist nur eine Überdosierung bis zu 100 Prozent, bei Vitamin D bis zu 50 Prozent gestattet.

<sup>5</sup> Nahrungsergänzungen müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 169 Absatz 1 aufweisen:

- a. einen Hinweis, dass es sich beim betreffenden Erzeugnis um eine Nahrungsergänzung handelt;
- b. einen Hinweis, dass die Erzeugnisse ausserhalb der Reichweite von Kindern zu lagern sind;
- c. bei selenhaltigen Nahrungsergänzungen: einen Hinweis, dass die empfohlene Tagesdosis von 50 µg Selen nicht überschritten werden sollte.

<sup>6</sup> Bei der Kennzeichnung ist auf den Vitamingehalt am Ende der Haltbarkeitsfrist hinzuweisen.

#### **Art. 184c<sup>175</sup>** Coffeinhaltige Spezialgetränke

<sup>1</sup> Coffeinhaltige Spezialgetränke sind alkoholfreie Getränke, die pro 100 ml einen Energiewert von mindestens 190 kJ oder 45 kcal, überwiegend aus Kohlenhydraten stammend, und einen Coffeingehalt von mehr als 25 mg pro 100 ml aufweisen. Die Zugabe von Taurin, Glucuronolacton, Inosit, Vitaminen, Mineralstoffen und Kohlendioxid ist zulässig.

<sup>2</sup> Es gelten folgende Höchstmengen (pro 100 ml):

- |                            |           |
|----------------------------|-----------|
| a. Coffein                 | 32 mg;    |
| b. Taurin                  | 400 mg;   |
| c. Glucuronolacton         | 240 mg;   |
| d. Inosit                  | 20 mg;    |
| e. Niacin                  | 8 mg;     |
| f. Vitamin B <sub>6</sub>  | 2 mg;     |
| g. Pantothensäure          | 2 mg;     |
| h. Vitamin B <sub>12</sub> | 0,002 mg. |

<sup>3</sup> Coffeinhaltige Spezialgetränke müssen zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 169 Absatz 1 aufweisen:

- a. einen Hinweis, dass die Getränke wegen des erhöhten Coffeingehaltes nur in begrenzten Mengen konsumiert werden sollten und für Kinder, schwangere Frauen und koffeempfindliche Personen ungeeignet sind;

<sup>175</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

- b. bei Getränken, die mehr als 2 g Kohlendioxid pro Liter enthalten: einen Hinweis wie «kohlenensäurehaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung;
- c. den Hinweis «nicht zusammen mit Alkohol mischen»;
- d. den Gehalt an Coffein, Taurin und Glucuronolacton in mg pro 100 ml.

<sup>4</sup> Bei der Kennzeichnung ist auf den Vitamingehalt am Ende der Haltbarkeitsfrist hinzuweisen.

<sup>5</sup> Zusätzlich zur Sachbezeichnung «Coffeinhaltiges Spezialgetränk» ist die Bezeichnung «Energy Drink» erlaubt.

## 18. Kapitel: Obst, Gemüse

### 1. Abschnitt: Obst

#### Art. 185 Definitionen

<sup>1</sup> Obst sind unverarbeitete Pflanzenerzeugnisse, die der menschlichen Ernährung dienen. Es werden folgende Obstarten unterschieden:

- a. Kernobst: Äpfel, Birnen, Quitten usw.;
- b. Steinobst: Aprikosen, Kirschen, Pfirsiche, Pflaumen, Zwetschgen, Mirabellen, Reineclauden usw.;
- c. Beerenobst (Beeren): Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Trauben usw.;
- d. Zitrusfrüchte (Agrumen): Grapefruits, Mandarinen, Klementinen, Orangen, Zitronen usw.;
- e. Exotische Früchte: Ananas, Bananen, Datteln, Feigen, Avocados usw.;
- f. Hartschalenobst: Edelkastanien, Erdnüsse, Haselnüsse, Kokosnüsse, Mandeln, Paranüsse, Pistazien, Baumnüsse (Walnüsse) usw..

<sup>2</sup> Tafelobst ist Obst, das bei der Abgabe an die Konsumentinnen oder Konsumenten sauber und reif, in Form, Farbe und innerer Beschaffenheit normal entwickelt, und frei von Fehlern ist, welche den Konsumwert beeinträchtigen.

<sup>3</sup> Einmachobst oder Kochobst ist Obst, welches den Anforderungen an Tafelobst nicht oder nicht mehr entspricht, sich aber zum Kochen, Dörren, Trocknen und für andere Konservierungs- oder Verwendungsarten eignet. Es darf äussere Fehler aufweisen, nicht voll ausgereift oder leicht überreif, in Frische und Haltbarkeit leicht beeinträchtigt, leicht geschrumpft und durch ungeeignete oder zu lange Lagerung oder durch Transportschäden leicht entwertet sein.

<sup>4</sup> Obst aus ökologischem Anbau darf kleine äussere Fehler aufweisen. Die Anforderungen der Absätze 2 und 3 gelten sinngemäss.

**Art. 186** Sachbezeichnung

Auf den Gebinden und Packungen von Äpfeln und Birnen muss die Sorte angegeben werden.

**Art. 187** Fehlertoleranzen

Das EDI kann in einer Verordnung die für Obst zulässigen Fehler definieren und Toleranzgrenzen festlegen.

**2. Abschnitt: Gemüse****Art. 188** Definition

Gemüse sind Pflanzen oder Pflanzenteile, die der menschlichen Ernährung dienen. Es werden folgende Gemüsearten unterschieden:

- a. Knollen- und Wurzelgemüse: Kartoffeln, Karotten, Knollensellerie, Randen, Schwarzwurzeln, Bodenkohlrabi, Radieschen, Rettiche usw.;
- b. Stengelgemüse: Stielmangold (Krautstiele), Rhabarber, Spargeln, Fenchel, Stangensellerie (Bleichsellerie) usw.;
- c. Blattgemüse: alle Blattkohle, Spinat, Lattich, Kopfsalate und andere Blattsalate, Catalonia usw.;
- d. Fruchtgemüse: Gurken, Tomaten, Zucchini, Aubergines, Melonen usw.;
- e. Hülsenfrüchte und Hülsengemüse (frisch): Bohnen, Erbsen, Kefen, Soja, Linsen usw.;
- f. Zwiebelgewächse: alle Sorten Zwiebeln, Knoblauch usw.;
- g. Zichoriengewächse: Treibzichorien (Witloof), roter und grüner Cicorino, Zuckerhut usw.;
- h. Küchenkräuter.

**Art. 189** Mindestanforderungen

<sup>1</sup> Gemüse muss bei der Abgabe an die Konsumentinnen oder Konsumenten:

- a. sauber, sortentypisch und unversehrt sein;
- b. normal entwickelt und erntereif sein;
- c. wenn gewaschen, gut abgetropft sein.

<sup>2</sup> Kartoffeln müssen bei der Abgabe an die Konsumentinnen oder Konsumenten sortenrein und möglichst frei von Erdbesatz sein.

**Art. 190** Sachbezeichnung

Auf den Gebinden und Packungen von Kartoffeln muss die Sorte angegeben werden.

**Art. 191** Lagerung, Transport, Abgabe

Mischsalate und küchenfertiges Gemüse müssen bei der Lagerung, beim Transport und bei der Abgabe an die Konsumentinnen oder Konsumenten bei Temperaturen von 12 °C oder weniger aufbewahrt werden. Ein kurzfristiger Temperaturanstieg beim Transport ist zulässig.

**Art. 192** Fehlertoleranzen

Das EDI kann in einer Verordnung die für Gemüse zulässigen Fehler definieren und Toleranzgrenzen festlegen.

**Art. 193** Beschwerden mit Wasser

Das Beschweren von frischem Gemüse mit Wasser ist verboten. Nicht als Beschwerden gilt das handelsübliche, ausschliesslich zur Frischhaltung erforderliche Befeuchten.

**3. Abschnitt: Obst- und Gemüsekonserven****Art. 194** Definitionen

<sup>1</sup> Obst- und Gemüsekonserven sind Konserven aus Obst oder Gemüse, deren Haltbarkeit und Lagerfähigkeit durch geeignete Verfahren verlängert wurde.

<sup>2</sup> Delikatessen sind Obst-, oder Gemüsekonserven wie Cornichons, gefüllte Oliven oder Meerrettich-Pasten, die in der Regel in geringer Menge genossen werden oder nur als Zugabe zu Speisen oder Getränken bestimmt sind.

**Art. 195** Zulässige Verfahren, Aufbewahrung

<sup>1</sup> Obst- und Gemüsekonserven dürfen mit folgenden Verfahren hergestellt werden:

- a. Tiefkühlung (Art. 11);
- b. Pasteurisation (Art. 13 Abs. 2 Bst. b);
- c. Sterilisation (Art. 13 Abs. 2 Bst. e);
- d. Einlegen in Flüssigkeiten oder Lösungen;
- e. Trocknung;
- f. Gärung;
- g. andere geeignete Verfahren zur Verlängerung der Haltbarkeit; vorbehalten bleiben die Bestimmungen von Artikel 14.

<sup>2</sup> Sterilisierte Obst- und Gemüsekonserven müssen keimdicht verschlossen sein (z. B. in Gläsern oder Metalldosen).

**Art. 196** Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Nass-Konserven (schwach sauer oder sauer) dürfen als Zutaten zur Haltbarmachung Spirituosen, pflanzliche Öle, Gärungssessig, Speisesalz sowie Zuckerarten enthalten.<sup>176</sup> Ebenfalls dürfen Zutaten wie Gewürze oder Kräuter zugegeben werden.

<sup>2</sup> Der Gehalt an Mehl in als küchenfertig oder ähnlich bezeichneten Spinatkonserven darf, auf wasserfreie Stärke berechnet, 2 Massenprozent des Produktes nicht übersteigen.

<sup>3</sup> Dörrobst darf zur Konservierung nebst den zulässigen Zusatzstoffen auch Speisesalz oder Zuckerarten enthalten.<sup>177</sup>

<sup>4</sup> Gedörstem Gemüse darf Speisesalz zugegeben werden.

**18a. Kapitel:**<sup>178</sup>**Tofu, Sojadrink, Tempeh und andere Produkte aus Pflanzenproteinen****1. Abschnitt: Tofu, Sojadrink, Tempeh****Art. 196a** Definitionen

<sup>1</sup> Tofu ist ein Erzeugnis, das hergestellt wird aus Sojabohnen und Wasser unter Zusatz eines Koagulierungsmittels mit oder ohne Abscheidung von Flüssigkeit.

<sup>2</sup> Sojadrink ist der wässrige Extrakt aus der eingeweichten und zermahlenden Sojabohne, der anschliessend gefiltert oder dekantiert und gekocht wird.

<sup>3</sup> Tempeh ist ein Erzeugnis aus Sojabohnen, das mit geeigneten Kulturen (z. B. *Rhizopus oligosporus*) fermentiert wird. Es kann auch aus Getreide hergestellt werden.

**Art. 196b** Koagulierungsmittel

Als Koagulierungsmittel dürfen verwendet werden:

- a. Nigari (Magnesiumchlorid und Magnesiumsulfat);
- b. Calciumsulfat, Calciumchlorid;
- c. Magnesiumchlorid;
- d. Glucono-delta-Lacton;
- e. Genusssäuren;
- f. Kulturen von gesundheitlich unbedenklichen Milchsäurebakterien.

<sup>176</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>177</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>178</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

## 2. Abschnitt: Andere Produkte aus Pflanzenproteinen

### Art. 196c Definition

Andere Produkte aus Pflanzenproteinen sind Erzeugnisse, die aus Getreideproteinen oder Proteinen aus Hülsenfrüchten und aus weiteren rein pflanzlichen Zutaten hergestellt werden und die nicht Produkte nach Artikel 196a sind.

### Art. 196d Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 20. Fleischersatzprodukte können zusätzlich als «vegetarisches Schnitzel», «vegetarisches Plätzli», «vegetarisches Ragout» usw. bezeichnet werden.

## 19. Kapitel: Speisepilze

### Art. 197 Definitionen

<sup>1</sup> Speisepilze sind die essbaren Fruchtkörper der höheren Pilzarten, die, erforderlichenfalls nach einer entsprechenden Behandlung, als Nahrungsmittel geeignet sind.

<sup>2</sup> Frische Speisepilze dürfen vor der Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten nur einer trockenen, mechanischen Reinigung der Oberfläche unterzogen werden.

<sup>3</sup> Haltbar gemachte Speisepilze sind Speisepilze, welche mit einem Verfahren nach Artikel 195 Absatz 1 haltbar gemacht worden sind. Ebenfalls zulässig ist das Haltbarmachen für kurze Zeit durch Milchsäuregärung (silierte Pilze) oder durch Einlegen in Aufgüssen aus pflanzlichem Öl, Sole, Gärungssessig, Spirituosen, usw.

<sup>4</sup> Verarbeitete Speisepilze sind Lebensmittel aus frischen oder haltbar gemachten Speisepilzen, welche zu Granulat, Pulver, Pasten, Garniermassen, Extrakten oder Konzentraten verarbeitet worden sind und als solche oder in küchenfertigen Lebensmitteln an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden.

### Art. 198<sup>179</sup>

### Art. 199 Sachbezeichnung

Auf den Gebinden und Packungen von Speisepilzen ist die Pilzart anzugeben.<sup>180</sup> Gibt es keine oder ist sie nicht eindeutig, so muss die lateinische Bezeichnung angegeben werden.

### Art. 200 Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

<sup>179</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

<sup>180</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

- a. ...<sup>181</sup>
- b. ein Hinweis wie «aus getrockneten Pilzen hergestellt» bei Produkten aus getrockneten Pilzen;
- c. der Produktionsbetrieb bei kultivierten frischen Speisepilzen.

#### **Art. 201** Ausführungsbestimmungen

Das EDI legt in einer Verordnung (Anhang 1) die zulässigen Speisepilzarten fest und erlässt Vorschriften über:

- a. die Anforderungen an frische und haltbar gemachte Speisepilze sowie deren Verarbeitung und Kennzeichnung;
- b. die Anforderung an Zubereitungen aus Speisepilzen sowie deren Verarbeitung und Kennzeichnung;
- c. die Anforderungen an trüffelhaltige Lebensmittel und deren Kennzeichnung;
- d. die für Speisepilze zulässigen Fehlertoleranzen;
- e. die Kontrolle wild gewachsener Speisepilze;
- f.<sup>182</sup> die Ausbildung und die Prüfungsanforderungen für Personen, die in amtlicher Funktion Pilzarten bestimmen.

## **20. Kapitel: Honig, Melasse, Gelée royale, Blütenpollen<sup>183</sup>**

### **1. Abschnitt: Honig**

#### **Art. 202** Definition

<sup>1</sup> Honig ist der süsse Stoff, den die Bienen erzeugen, indem sie Nektar und Honigtau oder andere an lebenden Pflanzenteilen sich vorfindende zuckerhaltige Säfte aufnehmen, durch körpereigene Stoffe bereichern, in ihrem Körper verändern, in Waben aufspeichern und reifen lassen.

<sup>2</sup> Honig kann flüssig, dickflüssig oder kristallin sein.

#### **Art. 203** Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Honig darf höchstens 21 Massenprozent Wasser, Heidehonig (*Calluna*) und Klee-honig (*trifolium sp.*) höchstens 23 Massenprozent Wasser aufweisen.

<sup>2</sup> Honig darf nicht übermässig erhitzt werden. Als Überhitzungskriterien gelten die Honigdiastase und der Hydroxymethylfurfural-Gehalt des Honigs. Die Anforderun-

<sup>181</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

<sup>182</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>183</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

gen richten sich nach Kapitel 23A «Honig» (Ausgabe 1995) des Schweizerischen Lebensmittelbuches<sup>184</sup>.

**Art. 204** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Anstelle der Sachbezeichnung «Honig» dürfen folgende Sachbezeichnungen verwendet werden:

- a. Blütenhonig: für Honig, der hauptsächlich aus Nektariensäften von Blüten stammt;
- b. Honigtauhonig: für Honig, der hauptsächlich aus Sekreten lebender Pflanzenteile oder aus sich auf solchen befindlichen Sekreten stammt;
- c. Waben- oder Scheibenhonig: für Honig, den die Bienen in den gedeckelten, brutfreien Zellen frisch gebauter Waben aufspeichern und der in ganzen oder geteilten Waben gehandelt wird;
- d. Honig mit Wabenteilen: für Honig, der eine oder mehrere Stücke Wabenhonig enthält;
- e. Tropfhonig: für Honig, der durch Austropfen der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnen wird;
- f. Schleuderhonig: für Honig, der durch Schleudern der entdeckelten, brutfreien Waben gewonnen wird;
- g. Presshonig: für Honig, der durch Pressen der brutfreien Waben ohne Erwärmen oder mit gelindem Erwärmen gewonnen wird.

<sup>2</sup> Wabenhonig, Scheibenhonig sowie Honig mit Wabenteilen müssen als solche gekennzeichnet werden.

<sup>3</sup> Honig, der einen fremden Geschmack oder Geruch aufweist, in Gärung oder Schäumung übergegangen oder zu stark erhitzt worden ist, muss als «Backhonig» oder «Industriehonig» bezeichnet werden.

<sup>4</sup> Die Sachbezeichnung, ausgenommen bei Backhonig und Industriehonig, kann ergänzt werden durch:

- a. die Angabe der Herkunft aus bestimmten Blüten oder Pflanzen, wenn der Honig überwiegend aus diesen stammt und wenn er deren sensorische, physikalisch-chemische und mikroskopische Merkmale aufweist;
- b.<sup>185</sup> einen regionalen, territorialen oder topographischen Namen, wenn der Honig aus der angegebenen Gegend stammt; die Bestimmungen der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997<sup>186</sup> bleiben vorbehalten.

<sup>184</sup> In der AS nicht veröffentlicht; zu beziehen beim BBL, Vertrieb Publikationen, 3003 Bern.

<sup>185</sup> Fassung gemäss Art. 24 der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997, in Kraft seit 1. Juli 1997 (SR 910.12).

<sup>186</sup> SR 910.12

## 2. Abschnitt: Melasse

### Art. 205 Definition

Melasse ist das dickflüssige Nebenprodukt, das bei der Zuckergewinnung oder bei der Fructosegewinnung aus Mais anfällt.

### Art. 206 Sachbezeichnung

Zur Bezeichnung von Mischungen von Melasse mit Honig darf das Wort «Honig» nicht verwendet werden.

## 3. Abschnitt:<sup>187</sup> Gelée royale

### Art. 206a Definition

Gelée royale ist das Sekretionsprodukt des Schlunddrüsen systems der Arbeiterbienen.

### Art. 206b Sachbezeichnung

Gelée royale kann auch als «Weisefuttersaft», «Königinnenkost» oder «Königinnenfuttersaft» bezeichnet werden.

### Art. 206c Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Gelée royale darf höchstens 70 Massenprozent Wasser enthalten.

<sup>2</sup> Der Gehalt an 10-Hydroxydecensäure muss mindestens 1,4 Massenprozent betragen.

## 4. Abschnitt:<sup>188</sup> Blütenpollen

### Art. 206d

<sup>1</sup> Blütenpollen sind die von Bienen gesammelten männlichen Keimzellen aus den Staubbeuteln von Blütenpflanzen. Sie sind mit Nektar oder Honigtau aus dem Bienenmagen befeuchtet, dabei mit körpereigenen Enzymen bereichert, als Pollenhöschen zu Nahrungszwecken ins Bienenvolk eingetragen und mit speziellen Pollenfallen geerntet worden.

<sup>2</sup> Aufgeschlossener Pollen ist Pollen, dessen Hülle mechanisch so verändert wird, dass der Inhalt für den menschlichen Organismus besser verwertbar wird.

<sup>187</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>188</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>3</sup> Blütenpollen dürfen höchstens 8 Massenprozent Wasser enthalten.

## **21. Kapitel: Zuckerarten**<sup>189</sup>

### **1. Abschnitt:**

### **Definitionen, Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale**

#### **Art. 206**<sup>e190</sup> Zuckerarten

Als Zuckerarten gelten alle in Lebensmitteln vorhandenen Mono- und Disaccharide. Darunter fallen insbesondere die in den Artikeln 207–213 definierten Produkte.

#### **Art. 207** Zucker

<sup>1</sup> Zucker (Weisszucker) ist gereinigte und kristallisierte Saccharose. Er muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Gehalt an Saccharose: mindestens 99,7 Massenprozent;
- b. Gehalt an Invertzucker: höchstens 0,04 Massenprozent;
- c. Verlust beim Trocknen: höchstens 0,1 Massenprozent.

<sup>2</sup> Rohzucker ist Zucker von geringerer Reinheit, der bei der Herstellung von Saccharose vorzeitig aus dem Kristallisationsprozess entnommen wird. Bei der Abgabe an die Konsumentinnen oder Konsumenten muss er folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Gehalt an Saccharose: mindestens 90 Massenprozent;
- b. Wassergehalt: höchstens 1,5 Massenprozent.

#### **Art. 208** Invertflüssigzucker und Invertzuckersirup

<sup>1</sup> Invertflüssigzucker ist die wässrige Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, bei welcher der Saccharoseanteil überwiegt. Er muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Trockenmasse: mindestens 62 Massenprozent;
- b. Gehalt an Invertzucker: mindestens 3, jedoch höchstens 50 Massenprozent, bezogen auf die Trockenmasse;
- c. Leitfähigkeitsasche: höchstens 0,4 Massenprozent, bezogen auf die Trockenmasse.

<sup>2</sup> Invertzuckersirup ist die wässrige, auch kristallisierte Lösung von teilweise durch Hydrolyse invertierter Saccharose, in welcher der Anteil an Invertzucker über 50 Massenprozent bezogen auf die Trockenmasse beträgt. Im übrigen gelten die Anforderungen nach Absatz 1 Buchstaben a und c.

<sup>189</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>190</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

**Art. 209** Glucosesirup (Stärkesirup) und getrockneter  
Glucosesirup (Stärkezucker)

<sup>1</sup> Glucosesirup (Stärkesirup) ist die gereinigte und konzentrierte wässrige Lösung von zur Ernährung geeigneten, aus Stärke gewonnenen Sacchariden. Er muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Trockenmasse: mindestens 70 Massenprozent;
- b. Dextroseäquivalent: mindestens 20 Massenprozent, bezogen auf die Trockenmasse, in D-Glucose ausgedrückt;
- c. Sulfatasche: höchstens 1 Massenprozent, bezogen auf die Trockenmasse.

<sup>2</sup> Getrockneter Glucosesirup (Stärkezucker) ist Glucosesirup mit einer Trockenmasse von mindestens 93 Massenprozent. Im übrigen gelten die Anforderungen von Absatz 1 Buchstaben b und c.

**Art. 210** Traubenzucker (Glucose oder Dextrose)

<sup>1</sup> Kristallwasserhaltiger Traubenzucker (Glucose oder Dextrose) ist die gereinigte und kristallisierte D-Glucose mit einem Molekül Kristallwasser pro D-Glucose-Molekül. Er muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Gehalt: mindestens 99,5 Massenprozent, bezogen auf die Trockenmasse;
- b. Trockenmasse: mindestens 90 Massenprozent;
- c. Sulfatasche: höchstens 0,25 Massenprozent, bezogen auf die Trockenmasse.

<sup>2</sup> Kristallwasserfreier Traubenzucker ist die gereinigte und kristallisierte D-Glucose. Er muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Gehalt: mindestens 99,5 Massenprozent, bezogen auf die Trockenmasse;
- b. Trockenmasse: mindestens 98 Massenprozent;
- c. Sulfatasche: wie Absatz 1 Buchstabe c.

**Art. 211** Fruchtzucker (Fructose)

<sup>1</sup> Fruchtzucker (D-Fructose) ist die Zuckerart, die aus süßen Früchten oder anderen Pflanzen durch Hydrolyse oder aus Invertzucker (Art. 208) oder isomerisiertem Glucosesirup (Art. 209) mittels physikalisch-chemischen Methoden gewonnen wird.

<sup>2</sup> Er muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Gehalt: mindestens 99,5 Massenprozent, bezogen auf die Trockenmasse;
- b. Trockenmasse: mindestens 99,5 Massenprozent;
- c. Sulfatasche: höchstens 0,1 Massenprozent, bezogen auf die Trockenmasse.

**Art. 212** Milchzucker (Lactose)

Milchzucker (Lactose) ist die Zuckerart, die aus der vom Milchalbumin befreiten Labmolke gewonnen wird.

**Art. 213** Malzzucker (Maltose)

Malzzucker (Maltose) ist die Zuckerart, die durch enzymatische Spaltung stärkehaltiger Rohstoffe gewonnen wird.

**Art. 214** Gelierzucker

Gelierzucker ist eine Mischung aus Zucker mit Pektin und Zitronensäure.

**Art. 215** Vanillezucker, Vanillinzucker

<sup>1</sup> Vanillezucker ist eine Mischung von Zucker mit mindestens 10 Massenprozent getrockneter Vanillefrucht.

<sup>2</sup> Vanillinzucker ist eine Mischung von Zucker mit mindestens 2 Massenprozent Vanillin.

<sup>3</sup> Mischungen von Vanillezucker mit Vanillinzucker oder Vanillin sind als «Vanillinzucker» zu bezeichnen.

**2. Abschnitt: Kennzeichnung****Art. 216**

Bei Erzeugnissen nach den Artikeln 207–214, welche weniger als 50 g wiegen, kann auf die Angabe des Nettogewichtes verzichtet werden.

**3. Abschnitt:<sup>191</sup> Zuckerarten in tablettierter Form****Art. 217**

Zuckerarten, die in tablettierter Form angeboten werden, dürfen Kakaobutter und Stärke enthalten. Der Anteil dieser Zutaten darf, zusammen mit den zulässigen Zusatzstoffen, 5 Massenprozent nicht übersteigen.

**22. Kapitel: Konditorei- und Zuckerwaren****Art. 218<sup>192</sup>** Definition

Konditorei- und Zuckerwaren sind süss schmeckende Lebensmittel, die zum wesentlichen Teil Zuckerarten enthalten.

<sup>191</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>192</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

**Art. 218a**<sup>193</sup> Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

Konditorei- und Zuckerwaren darf Coffein zugesetzt werden, jedoch höchstens bis zu 250 mg pro Kilogramm, einschliesslich des natürlichen Coffeins.

**Art. 219**<sup>194</sup> Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Folgende Sachbezeichnungen dürfen verwendet werden:

- a. Marzipan: für ein Gemisch von geschälten, geriebenen Mandeln mit Zuckerarten; der Gehalt an Zuckerarten darf höchstens 68 Massenprozent, der Wassergehalt höchstens 12,5 Massenprozent des Fertigproduktes betragen;
- b. Persipan: für ein Gemisch aus entbitterten Aprikosen- oder Pfirsichkernen mit Zuckerarten; der Gehalt an Zuckerarten darf höchstens 74 Massenprozent, der Wassergehalt höchstens 8 Massenprozent des Fertigproduktes betragen; ein Stärkezusatz bis 0,2 Massenprozent ist zulässig;
- c. Trüffel oder Trüffelmasse: für ein Gemisch aus Milchbestandteilen, Kakao, und Zuckerarten; ölhaltige Samenfrüchte (Baumnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Pistazien usw.) und Spirituosen dürfen zugegeben werden; diese müssen in der Sachbezeichnung aufgeführt werden;
- d. Milchbonbon: für Bonbons, welche auf die Gesamtmasse berechnet mindestens 2,5 Massenprozent Milchfett enthalten;
- e. Rahmbonbon: für Bonbons, welche auf die Gesamtmasse berechnet mindestens 4 Massenprozent Milchfett enthalten.

<sup>2</sup> Abweichend von Artikel 20b Absatz 2 sind bei Zuckerwaren Abbildungen von Zutaten auch dann erlaubt, wenn an Stelle dieser Zutaten vorwiegend Aromen zugesetzt werden, sofern:

- a. keine künstlichen Aromastoffe verwendet werden; und
- b. im gleichen Sichtfeld wie die Abbildung der Hinweis «mit X-Aroma» oder «mit X-Geschmack» (z. B. «mit Erdbeer-Aroma») angebracht wird.

**Art. 219a**<sup>195</sup> Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 ist bei coffeinhaltigen Produkten ein Hinweis wie «coffeinhaltig» anzubringen, wenn der Coffeingehalt 30 mg pro Tagesration überschreitet.

<sup>193</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>194</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>195</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

## 23. Kapitel: Speiseeis

### 1. Abschnitt: Definitionen, Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

#### Art. 220 Speiseeis

<sup>1</sup> Speiseeis ist eine gefrorene oder halbgefrorene Zubereitung aus Milch, Milchprodukten, Trinkwasser, Zuckerarten, Eiprodukten, Früchten, Fruchtsäften, Pflanzenerfetten oder aus Mischungen nach Artikel 228.<sup>196</sup> Zugaben wie Nüsse, Backwaren, Zuckerwaren, Obstkonserven, Honig oder alkoholische Getränke sind erlaubt.

<sup>2</sup> Die für die Herstellung von Speiseeis bestimmten Grundmischungen müssen vor dem Einfrieren pasteurisiert werden. Ausgenommen sind Erzeugnisse nach Artikel 228.

<sup>3</sup> Das Gewicht des Speiseeises darf 450 g je Liter Fertigprodukt nicht unterschreiten.<sup>197</sup>

#### Art. 221 Rahmeis

<sup>1</sup> Rahmeis (Ice Cream, Rahmglace) ist Speiseeis aus einer gefrorenen Mischung von Rahm, Milch und Zuckerarten. An Stelle von flüssigem Rahm oder Milch können auch Butter, Rahmpulver oder Milchpulver verwendet werden. Ergänzend können andere Milchprodukte zugegeben werden. Die Zugabe weiterer Zutaten wie Baumnüsse, Backwaren, Zuckerwaren, Schokolade, Früchte oder Fruchtsäfte ist erlaubt.<sup>198</sup>

<sup>2</sup> Der Milchfettgehalt von Rahmeis nach Absatz 1 muss betragen:

- a. bei Rahmeis, dem Zutaten zugegeben worden sind: mindestens 6 Massenprozent;
- b. bei Rahmeis, dem keine Zutaten zugegeben worden sind: mindestens 8 Massenprozent.<sup>199</sup>

<sup>3</sup> Die Gesamttrockenmasse darf 30 Massenprozent nicht unterschreiten.

<sup>4</sup> In Rahmeis dürfen keine Fette enthalten sein, die nicht von Zutaten stammen, die nach Absatz 1 erlaubt sind.<sup>200</sup>

<sup>196</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>197</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

<sup>198</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>199</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>200</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

**Art. 222** Doppelrahmeis

Doppelrahmeis ist Speiseeis, das nach den für Rahmeis gültigen Vorschriften hergestellt ist und mindestens 12 Massenprozent Milchfett und 33 Massenprozent Gesamttrockenmasse aufweist.

**Art. 223** Milcheis

Milcheis (Milchglace, Ice Milk) ist Speiseeis, das nach den für Rahmeis geltenden Vorschriften hergestellt ist und mindestens 3 Massenprozent Milchfett enthält. Es muss mindestens 8 Massenprozent fettfreie Milchtrockenmasse und eine Gesamttrockenmasse von mindestens 30 Massenprozent aufweisen.

**Art. 224** Sorbet

Sorbet ist Speiseeis, dessen Gesamttrockenmasse mindestens 25 Massenprozent beträgt. Der Fruchtanteil von Fruchtorbets muss mindestens 20 Massenprozent, für Zitronen 6 Massenprozent und für die übrigen Zitrusfrüchte 10 Massenprozent betragen.

**Art. 225** Wassereis

Wassereis ist Speiseeis, das mindestens 15 Massenprozent Gesamttrockenmasse und höchstens 3 Massenprozent Fett enthält.

**Art. 226** Glace

Glace ist Speiseeis, das mindestens 3 Massenprozent Gesamtfett aufweist. Die Gesamttrockenmasse muss mindestens 30 Massenprozent, der Gehalt an fettfreier Milchtrockenmasse mindestens 8 Massenprozent betragen.

**Art. 227** Halbgefrorenes Speiseeis

Softeis (Soft Ice) ist halbgefrorenes Speiseeis, das zum unmittelbaren Genuss bestimmt ist.

**Art. 228** Speiseeispulver, flüssige Zubereitungen zur Herstellung von Speiseeis

<sup>1</sup> Speiseeispulver (Rahmeispulver, Milcheispulver, Sorbetpulver, Wassereispulver usw.) ist eine hitzebehandelte, haltbare Mischung, die nach Zugabe von Trinkwasser, pasteurisierter Milch oder pasteurisiertem Rahm, mit oder ohne Zusätze von Aromen, Früchten, Fruchtsäften, Nüssen, Schokolade usw., in gefrorenem oder halbgefrorenem Zustand Speiseeis ergibt.

<sup>2</sup> Flüssige Zubereitungen zur Herstellung von gefrorenem oder halbgefrorenem Speiseeis sind hitzebehandelte, haltbare Mischungen, die mit oder ohne Aromen, Früchte, Fruchtsäfte, Nüsse, Schokolade usw., in gefrorenem oder halbgefrorenem Zustand Speiseeis ergeben.

<sup>3</sup> Für Speiseeis, das nach den Absätzen 1 und 2 hergestellt wird, gelten die Vorschriften für Speiseeis nach diesem Kapitel.

## 2. Abschnitt: Kennzeichnung

### Art. 229 ...<sup>201</sup>

<sup>1</sup> Anstelle der Sachbezeichnung «Speiseeis» können auch die entsprechenden Sachbezeichnungen nach den Artikeln 221–227 verwendet werden.

<sup>2</sup> Speiseeis, das nach Joghurt benannt wird (z. B. Joghurt-Speiseeis, Joghurt-Glace, Frozen-Joghurt), muss so viel Joghurt enthalten, dass die Anforderungen nach Artikel 57 Absatz 1<sup>202</sup> erfüllt sind.

### Art. 230<sup>203</sup>

## 24. Kapitel: Fruchtsaft, Fruchtnektar

### 1. Abschnitt: Fruchtsaft

#### Art. 231 Definitionen

<sup>1</sup> Fruchtsaft ist ein unvergorener, gärfähiger Saft, der durch ein mechanisches Verfahren aus frischen oder durch Kälte haltbar gemachten, gesunden und reifen Früchten gewonnen worden ist und der die charakteristische Farbe, das charakteristische Aroma und den charakteristischen Geschmack der Früchte besitzt, von denen er stammt.

<sup>2</sup> Fruchtsaft ist auch der Saft, der aus konzentriertem Fruchtsaft durch Rückverdünnung mit Trinkwasser hergestellt worden ist und gleichartige sensorische und analytische Eigenschaften besitzt wie der aus Früchten derselben Art hergestellte Fruchtsaft nach Absatz 1.

<sup>3</sup> Konzentrierter Fruchtsaft ist Fruchtsaft, dem auf physikalischem Wege Wasser entzogen worden ist.

<sup>4</sup> Getrockneter Fruchtsaft ist Fruchtsaft, dem auf physikalischem Wege nahezu das gesamte Wasser entzogen worden ist.

<sup>5</sup> Verdünnter Fruchtsaft ist ein Getränk, das durch Verdünnen von Fruchtsaft, konzentriertem Fruchtsaft, Fruchtmark, konzentriertem Fruchtmark oder deren Gemisch mit Trinkwasser hergestellt worden ist. Fruchtmark ist dabei das unvergorene, gärfähige Mark, das aus dem passierten geniessbaren Teil der ganzen oder geschälten Frucht ohne Abtrennen des Saftes gewonnen worden ist.

<sup>201</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

<sup>202</sup> Heute: nach Art. 70 Abs. 5

<sup>203</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

**Art. 232** Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Fruchtsaft muss folgende Anforderungen erfüllen:

- a. Der Gehalt an gesamter, aus der Frucht stammender, löslicher Trockensubstanz muss dem natürlichen Gehalt der verwendeten Fruchtart entsprechen.
- b. Das Mischen verschiedener Fruchtsäfte oder von Fruchtmark ist erlaubt.
- c. Apfelsaft darf bis höchstens 10 Massenprozent Birnensaft, Birnensaft bis höchstens 10 Massenprozent Apfelsaft und Orangensaft bis höchstens 10 Massenprozent Mandarinenensaft oder je die entsprechende Menge Konzentrat enthalten.
- d. Die Zugabe von Kohlendioxid ist erlaubt.
- e. Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.
- f.<sup>204</sup> Die Zugabe von Zucker, Glucose oder Fructose ist, ausser bei Apfel-, Birnen- und Traubensaft, unter folgenden Bedingungen zugelassen:
  1. zur Korrektur eines natürlichen Mangels an Zuckerarten: bis höchstens insgesamt 15 g pro Liter (ausgedrückt in Trockenmasse),
  2. zur Erzielung eines süssen Geschmacks: bis höchstens insgesamt 100 g pro Liter (ausgedrückt in Trockenmasse); bei Saft von Zitronen, Limetten, Bergamotten sowie schwarzen, roten oder weissen Johannisbeeren: bis höchstens insgesamt 200 g pro Liter.
- g. Die Zuckeringung und die Säuerung ein und desselben Fruchtsaftes schliessen einander aus.
- h. Das Aroma von rückverdünntem Fruchtsaft muss mit Hilfe der flüchtigen Aromastoffe, die bei der Konzentrierung des ursprünglichen Fruchtsaftes aufgefangen worden sind, wiederhergestellt werden.

<sup>2</sup> Für konzentrierten, getrockneten und verdünnten Fruchtsaft, der für die unmittelbare Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten bestimmt ist, gelten folgende Anforderungen:

- a. Konzentrierter Fruchtsaft muss mindestens auf die Hälfte des Volumens des ursprünglichen Fruchtsaftes eingeeengt sein.
- b. Die bei der Konzentrierung oder Trocknung aufgefangenen Aromastoffe müssen wieder zugesetzt werden.
- c. Bei verdünntem Fruchtsaft muss der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis mindestens 50 Massenprozent betragen.
- d. Die Bestimmungen von Absatz 1 gelten sinngemäss.

**Art. 233** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Enthält ein Fruchtsaft mehrere Fruchtsaftarten, muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. «Fruchtsaftgemisch»). Ebenfalls zulässig ist die Angabe

<sup>204</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

der einzelnen Fruchtsaftarten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z. B. «Saft aus Orangen und Aprikosen»).

<sup>2</sup> Apfel- und Birnensaft und deren Mischungen dürfen als «Kernobstsaft», «Obstsaft» oder «Süssmost» bezeichnet werden.<sup>205</sup>

<sup>3</sup> Bei Fruchtsäften, denen Zuckerarten zur Erzielung eines süssen Geschmackes zugegeben worden sind, muss die Sachbezeichnung durch eine Angabe wie «gezuckert» oder «mit Zuckerzusatz», gefolgt von der Angabe der Höchstmenge der zugegebenen Zuckerarten, ergänzt werden.<sup>206</sup>

<sup>4</sup> Wird in der Sachbezeichnung auf eine Fruchtart hingewiesen (z. B. «Gravensteiner-Apfelsaft»), muss deren Saftanteil im Endprodukt mindestens 80 Massenprozent betragen.

<sup>5</sup> Bei getrocknetem Fruchtsaft kann «getrocknet» durch «in Pulverform» ersetzt und durch die Angabe der angewandten Sonderbehandlung ergänzt oder ersetzt werden (z. B. «gefriergetrocknet»).

#### **Art. 234**      Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «kohlenstoffhaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung bei Erzeugnissen, die mehr als 2 g pro Liter Kohlendioxid enthalten;
- b. der Mindestgehalt an Fruchtsaft, Fruchtmark oder einem Gemisch dieser Bestandteile in der Nähe der Sachbezeichnung bei verdünntem Fruchtsaft.

## **2. Abschnitt: Fruchtnektar**

#### **Art. 235**<sup>207</sup>      Definition

Fruchtnektar ist ein unvergorenes, gärfähiges Getränk aus Fruchtsaft, konzentriertem Fruchtsaft, Fruchtmark, konzentriertem Fruchtmark oder deren Gemisch, das mit Trinkwasser verdünnt wurde und dem Zuckerarten zugegeben worden sind.

#### **Art. 236**      Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Die fertigen Erzeugnisse müssen je nach Fruchtart die nachfolgenden Mindestgehalte an Fruchtsaft oder Fruchtmark, in Massenprozent, bezogen auf das Endprodukt, aufweisen:

<sup>205</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

<sup>206</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>207</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

- a. Früchte mit saurem Saft, der zum unmittelbaren Genuss nicht geeignet ist:

	Massenprozent
Passionsfrucht ( <i>Passiflora edulis</i> )	25
Quitoorangen ( <i>Solanum Quitoense</i> )	25
Schwarze Johannisbeeren	25
Weisse Johannisbeeren	25
Rote Johannisbeeren	25
Stachelbeeren	30
Sanddorn ( <i>Hippophaé</i> )	25
Schlehen	30
Pflaumen	30
Zwetschgen	30
Ebereschen	30
Hagebutten (Früchte von <i>Rosa sp.</i> )	40
Sauerkirschen	35
Anderer Kirschen	40
Heidelbeeren	40
Holunderbeeren	50
Himbeeren	40
Aprikosen	40
Erdbeeren	40
Brombeeren	40
Preiselbeeren	30
Quitten	50
Zitronen und Limetten	25
Anderer Früchte dieser Kategorie	25

- b. Früchte mit geringem Säuregehalt oder viel Fruchtfleisch oder sehr aromatische Früchte mit zum unmittelbaren Genuss nicht geeignetem Saft:

	Massenprozent
Mango	35
Bananen	25
Guaven	25
Papayas	25
Litschis	25
Azarola	25
Stachelannone ( <i>Annona Muricata</i> )	25
Netzannone ( <i>Annona Reticulata</i> )	25
Cherimoya	25
Granatäpfel	25
Kaschuäpfel	25
Rote Mombinpfleumen ( <i>Spondias Purpurea</i> )	25
Umbu ( <i>Spondias Tuberosa Aroda</i> )	30
Anderer Früchte dieser Kategorie	25

## c. Früchte mit zum unmittelbaren Genuss geeignetem Saft:

	Massenprozent
Äpfel	50
Birnen	50
Pfirsiche	45
Zitrusfrüchte, ausser Zitronen und Limetten	50
Ananas	50
Andere Früchte dieser Kategorie	50

<sup>2</sup> Zuckerarten sind bis insgesamt höchstens 20 Massenprozent des Endproduktes zulässig.<sup>208</sup>

<sup>3</sup> Das Mischen von Fruchtnektar einer oder mehrerer Fruchtarten untereinander, gegebenenfalls unter Zugabe von Fruchtsaft oder Fruchtmarmelade, ist zulässig. In diesem Falle muss die Summe der einzelnen Quotienten (Fruchtsaft- und Fruchtmarmeladenteil dividiert durch den angegebenen Mindestgehalt der entsprechenden Frucht nach Abs. 1) mindestens 1 sein.

<sup>4</sup> Zuckerarten dürfen vollständig durch Honig ersetzt werden; dabei darf die in Absatz 2 genannte Höchstmenge nicht überschritten werden.<sup>209</sup>

<sup>5</sup> Die Bestimmungen von Artikel 232 Absatz 1 Buchstaben d und e gelten sinngemäss.

**Art. 237** Sachbezeichnung

Artikel 233 Absatz 1 gilt sinngemäss.

**Art. 238** Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- ein Hinweis wie «kohlendioxidhaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung bei Erzeugnissen, die mehr als 2 g pro Liter Kohlendioxid enthalten;
- der Mindestgehalt an Fruchtbestandteilen in der Nähe der Sachbezeichnung.

<sup>208</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>209</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

## **25. Kapitel: Fruchtsirup, Sirup mit Aromen, Tafelgetränk, Limonade, Pulver und Konzentrat zur Herstellung alkoholfreier Getränke**

### **1. Abschnitt: Fruchtsirup, Sirup mit Aromen**

#### **Art. 239<sup>210</sup>** Definitionen

<sup>1</sup> Fruchtsirup ist das dickflüssige Erzeugnis, das aus Fruchtsaft oder dessen Konzentraten unter Zugabe von Zuckerarten nach dem Koch- oder Kaltlöseverfahren hergestellt wird.

<sup>2</sup> Sirup mit Aromen ist das dickflüssige Erzeugnis, das aus Trinkwasser und natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen, Aromaextrakten oder Fruchtsaft unter Zugabe von Zuckerarten hergestellt wird.

<sup>3</sup> Grenadinesirup (Grenadine) ist ein Sirup nach Absatz 2, der im Wesentlichen mit Säften von roten Früchten sowie mit Vanille oder deren Extrakten und eventuell mit Zitronensaft aromatisiert ist.

#### **Art. 240** Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Die lösliche Trockenmasse von Sirup muss mindestens 60 Massenprozent betragen. Fruchtsirup muss mindestens 30 Massenprozent Fruchtsaft enthalten.<sup>211</sup>

<sup>2</sup> Mischungen von Fruchtsirup sowie Mischungen von Sirup mit Aromen sind erlaubt.

<sup>3</sup> Fruchtsirup aus Zitrusfrüchten darf aromagebende Bestandteile der Schale enthalten.

<sup>4</sup> Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent der trinkfertigen Verdünnung nicht überschreiten.

#### **Art. 241** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Enthält ein Fruchtsirup mehrere Fruchtsaftarten, muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. «gemischter Fruchtsirup»). Ebenfalls zulässig ist die Angabe der einzelnen Fruchtsaftarten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z. B. «Orangen-Aprikosen-Sirup»).

<sup>2</sup> Für Sirup mit Aromen gilt Absatz 1 sinngemäss. Sirup nach Artikel 239 Absatz 3 darf als «Grenadinesirup» oder «Grenadine» bezeichnet werden.<sup>212</sup>

<sup>210</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>211</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

<sup>212</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

## 2. Abschnitt: Tafelgetränk mit Fruchtsaft

### Art. 242 Definition

Tafelgetränk mit Fruchtsaft ist ein Getränk aus Fruchtsaft, konzentriertem Fruchtsaft oder Fruchtsirup, das mit Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser verdünnt wurde. Zuckerarten dürfen zugegeben werden.<sup>213</sup>

### Art. 243 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Der Fruchtsaftanteil im Enderzeugnis muss mindestens 10 Massenprozent betragen. Tafelgetränke, die ausschliesslich mit Zitronensaft hergestellt werden, müssen im Endprodukt mindestens 6 Massenprozent Zitronensaft enthalten.

<sup>2</sup> Die Zugabe von Kohlendioxid ist erlaubt.

<sup>3</sup> Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.

### Art. 244 Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Enthält ein Tafelgetränk mehrere Fruchtsaftarten, muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. «Tafelgetränk mit Fruchtsäften»). Ebenfalls zulässig ist die Angabe der verwendeten Fruchtsaftarten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z. B. «Tafelgetränk mit Orangen- und Aprikosensaft»).

<sup>2</sup> Wird zur Herstellung des Erzeugnisses ein natürliches Mineralwasser verwendet, so darf in der Sachbezeichnung der Ursprung des betreffenden Mineralwassers erwähnt werden. Die Angabe der detaillierten Mineralwasseranalyse ist verboten.

### Art. 245 Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. der Fruchtsaftanteil im Endprodukt in Massenprozent in der Nähe der Sachbezeichnung;
- b. ein Hinweis wie «kohlenstoffhaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung bei Erzeugnissen, die mehr als 2 g pro Liter Kohlendioxid enthalten.

## 3. Abschnitt: Limonade

### Art. 246<sup>214</sup> Definition

Limonade ist ein Getränk mit oder ohne Kohlensäure aus Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser und Fruchtsaft oder Aromen mit oder ohne Zugabe von Zuckerarten, Coffein oder Chinin.

<sup>213</sup> Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>214</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

**Art. 247** Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Kohlensäurehaltige Limonade muss mindestens 2 g Kohlendioxid pro Liter enthalten.<sup>215</sup>

<sup>2</sup> Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.

<sup>3</sup> Coffeinhaltige Limonade darf nicht mehr als 150 mg Coffein pro Liter enthalten.

<sup>4</sup> Chininhaltige Limonade darf nicht mehr als 80 mg Chinin pro Liter, berechnet als Chininhydrochlorid, enthalten.

**Art. 248** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Ab einem Fruchtsaftanteil von 4 Massenprozent darf in der Sachbezeichnung auf den Gehalt an Fruchtsaft hingewiesen werden (z. B. «Limonade mit Zitronensaft» oder «Orangenlimonade»). Der Fruchtsaftanteil im Endprodukt ist in Massenprozent in der Nähe der Sachbezeichnung anzugeben.

<sup>2</sup> Bei einem Fruchtsaftanteil von weniger als 4 Massenprozent lautet die Sachbezeichnung z. B. «Limonade mit Zitronenaroma». Die ganze Sachbezeichnung muss in gleich grossen Buchstaben gedruckt werden.

<sup>3</sup> Wurde zur Herstellung anstelle von Trinkwasser ein natürliches Mineralwasser verwendet, darf das Erzeugnis als «Tafelwasser» bezeichnet werden (z. B. «Tafelwasser mit Zitronensaft bzw. Zitronenaroma»), wobei der Ursprung des betreffenden Mineralwassers erwähnt werden darf. Die Angabe der detaillierten Mineralwassersanalyse ist verboten.

<sup>4</sup> Enthält das Erzeugnis mehrere Fruchtsaftarten oder Aromen, muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. «Limonade mit Fruchtsäften» bzw. «Limonade mit Fruchtaromen»). Ebenfalls zulässig ist die Angabe der einzelnen Fruchtsaftarten oder Aromen in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z. B. «Limonade mit Orangen- und Zitronensaft» bzw. «Limonade mit Orangen- und Zitronenaroma»).

<sup>5</sup> Limonade ohne Kohlensäure muss als solche gekennzeichnet werden.<sup>216</sup>

**Art. 249** Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «coffeinhaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung bei Erzeugnissen mit einem Coffeingehalt von über 30 mg pro Liter; beträgt der Coffeingehalt bei einem Getränk, das üblicherweise coffeinhaltig ist, weniger als 1 mg pro Liter, ist dies in der Nähe der Sachbezeichnung kenntlich zu machen (z. B. durch den Hinweis «coffeinfrei»);

<sup>215</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>216</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

- b. ein Hinweis wie «chininhaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung bei Getränken, die Chinin enthalten;
- c. ein Hinweis wie «kohlen säurehaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung, wenn einem Tafelwasser Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben worden ist.

#### **4. Abschnitt: Tafelgetränk mit Milch, Molke, Milchserum oder anderen Milchprodukten**

##### **Art. 250** Definition

Tafelgetränke mit Milch, Molke, Milchserum oder anderen Milchprodukten sind Getränke, die durch Verdünnen von vergorener oder unvergorener Milch, teilentrahmter Milch, Magermilch, Buttermilch, Molke oder Milchserum mit Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser und eventuell Zugabe von anderen Zutaten wie Zuckerarten, Fruchtsaft oder Pflanzenextrakten hergestellt worden sind.<sup>217</sup> Sie können klar oder trübe sein.

##### **Art. 251** Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Der Anteil an Milch aller Fettstufen und Buttermilch muss mindestens 10 Massenprozent, an Molke mindestens 20 Massenprozent, an Milchserum mindestens 25 Massenprozent betragen.

<sup>2</sup> Die Zugabe von Kohlendioxid ist erlaubt.

<sup>3</sup> Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.

##### **Art. 252** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung muss mit der Angabe des verwendeten Grundstoffes ergänzt werden (z. B. «Tafelgetränk mit Buttermilch»).

<sup>2</sup> Wird zur Herstellung des Erzeugnisses ein natürliches Mineralwasser verwendet, so darf in der Sachbezeichnung der Ursprung des betreffenden Mineralwassers erwähnt werden. Die Angabe der detaillierten Mineralwasseranalyse ist verboten.

##### **Art. 253** Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. der Anteil des verwendeten Grundstoffes im Endprodukt in Massenprozent in der Nähe der Sachbezeichnung (z. B. «25 % Milchserum»);
- b. ein Hinweis wie «kohlen säurehaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung, wenn dem Erzeugnis Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben worden ist.

<sup>217</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

## **5. Abschnitt: Pulver und Konzentrat zur Herstellung von alkoholfreien Getränken**

### **Art. 254** Definition

<sup>1</sup> Pulver zur Herstellung von alkoholfreien Getränken ist ein trockenes Erzeugnis, das durch Zugabe von Wasser ein alkoholfreies Getränk ergibt.

<sup>2</sup> Konzentrat zur Herstellung von alkoholfreien Getränken ist ein halbflüssiges oder flüssiges Erzeugnis in konzentrierter Form, das durch Zugabe von Wasser ein alkoholfreies Getränk ergibt.

### **Art. 255** Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Pulver und Konzentrat müssen nach der Rückverdünnung ein alkoholfreies Getränk nach den Artikeln 231 Absatz 5, 235, 242, 246 oder 250 ergeben.

<sup>2</sup> Pulver darf Kalium- oder Natriumhydrogencarbonat zur Erzeugung von Kohlendioxid enthalten.

### **Art. 256** Sachbezeichnung

Anstelle der Sachbezeichnung «Pulver zur Herstellung einer Limonade» oder «Konzentrat zur Herstellung einer Limonade» dürfen auch Wortkombinationen wie «Brausepulver» oder «Limonadepulver» verwendet werden.

## **26. Kapitel: Gemüsesaft**

### **Art. 257** Definitionen

<sup>1</sup> Gemüsesaft ist ein unverdünnter, gärfähiger, unvergorener oder milchsauer vergorener Saft, der für die unmittelbare Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten bestimmt ist und durch ein mechanisches Verfahren oder durch enzymatische Methoden und Nachextraktion aus gesundem und sauberem Gemüse gewonnen worden ist.

<sup>2</sup> Gemüsesaft ist auch der aus konzentriertem, reinem Gemüsesaft oder Gemüsemark hergestellte Saft, der mit Trinkwasser auf den ursprünglichen Gehalt rückverdünnt worden ist. Gemüsemark ist dabei der gärfähige, unvergorene oder milchsauer vergorene Gemüseteil, der aus dem passierten, geniessbaren Teil des Gemüses ohne Abtrennung des Saftes gewonnen wird.

<sup>3</sup> Konzentrierter Gemüsesaft ist Gemüsesaft, dem auf physikalischem Weg Wasser entzogen worden ist.

<sup>4</sup> Getrockneter Gemüsesaft ist Gemüsesaft, dem das Wasser auf physikalischem Weg praktisch vollständig entzogen worden ist.

<sup>5</sup> Verdünnter Gemüsesaft ist ein Getränk, das durch Verdünnen von Gemüsesaft oder Gemüsesaftkonzentrat mit Trinkwasser hergestellt und auf physikalischem Wege haltbar gemacht worden ist.

#### **Art. 258** Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Für Gemüsesaft gelten folgende Anforderungen:

- a. Der Gehalt an gesamter aus dem Gemüse stammender löslicher Trockenmasse muss dem natürlichen Gehalt des jeweils verwendeten Gemüses entsprechen. Bei Tomatensaft beträgt der Mindestgehalt 4,5, bei Selleriesaft 6,5, bei Karottensaft 7,0 und bei Randensaft 7,5 Massenprozent. Rückverdünnte Säfte müssen einen um 1 Massenprozent erhöhten Mindestgehalt aufweisen.
- b. Das Mischen verschiedener Gemüsesäfte ist erlaubt.
- c. Als Zutaten sind erlaubt:
  1. Speisesalz,
  - 2.<sup>218</sup> Zuckerarten oder Honig bis zu insgesamt 50 g pro Kilogramm,
  3. Gewürze, Kräuter und daraus hergestellte Extrakte,
  4. Fruchtsäfte,
  5. milchsauer vergorene Molke oder milchsauer vergorenes Milchserum bis zu 100 g pro Kilogramm.

<sup>2</sup> Für konzentrierten Gemüsesaft und verdünnten Gemüsesaft, die für die unmittelbare Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten bestimmt sind, gelten folgende Anforderungen:

- a. Bei Gemüsesaftkonzentrat muss der Gehalt an gesamter, aus dem Gemüse stammender löslicher Trockenmasse mindestens doppelt so hoch sein wie derjenige des Saftes. Bei Tomatensaftkonzentrat muss er mindestens 8 Massenprozent betragen.
- b. Das Konzentrat von rückverdünntem Gemüsesaft muss die Anforderungen, die an den entsprechenden Gemüsesaft gestellt sind, erfüllen.
- c. Bei verdünntem Gemüsesaft muss der reine Gemüsesaftanteil im Enderzeugnis mindestens 40 Massenprozent betragen.
- d. Die Bestimmungen von Absatz 1 Buchstaben b und c gelten sinngemäss.

#### **Art. 259** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Bei milchsauer vergorenen Erzeugnissen ist dies in der Sachbezeichnung anzugeben (z. B. «milchsauer vergorener Karottensaft» bzw. «milchsauer vergorenes Karottensaftkonzentrat»).

<sup>218</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>2</sup> Enthält ein Erzeugnis mehrere Gemüsesaftarten, so muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. Gemüsesaft-Cocktail). Zulässig ist die Angabe der verwendeten Gemüsearten in mengenmässig absteigender Reihenfolge.

<sup>3</sup> Enthält ein Erzeugnis Zutaten nach Artikel 258 Absatz 1 Buchstabe c, ist die Sachbezeichnung zu ergänzen, z. B. mit den Worten «mit Zuckerzusatz» oder «gezuckert».

<sup>4</sup> Die Bestimmungen der Absätze 1–3 gelten sinngemäss auch für Mischungen von Gemüsesäften mit Fruchtsäften.

#### **Art. 260**      Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 ist anzugeben:

- a. bei Gemüsesaftkonzentrat: wie viele Teile Wasser dem Konzentrat zugemischt werden müssen, um die ursprüngliche Dichte des betreffenden Gemüsesaftes zu erhalten; bei Tomatensaftkonzentraten kann diese Angabe durch die Nennung des Mindestgehaltes der aus der Tomate stammenden Trockenmasse in Massenprozenten oder durch folgende Bezeichnungen ersetzt werden:
  1. «einfach konzentriert»      bei mindestens 12 Massenprozent Trockenmasse
  2. «zweifach konzentriert»    bei mindestens 24 Massenprozent Trockenmasse
  3. «dreifach konzentriert»    bei mindestens 36 Massenprozent Trockenmasse;
- b. bei verdünntem Gemüsesaft: der Gemüsesaftanteil im Endprodukt in Massenprozent in der Nähe der Sachbezeichnung.

<sup>2</sup> Eingedicktes Tomatenmark kann als «Tomatenpüree» oder «Tomatenkonzentrat» bezeichnet werden.

## **27. Kapitel: Konfitüre, Gelée, Marmelade, Maronencrème, Brotaufstrich**

### **1. Abschnitt: Definitionen**

#### **Art. 261**<sup>219</sup>      Konfitüren und Gelées

<sup>1</sup> Konfitüre ist ein Lebensmittel aus Früchten oder anderen hierzu geeigneten Pflanzenteilen, die mit Zuckerarten eingekocht worden sind.

<sup>2</sup> Gelée ist mit Zuckerarten eingekochter, bei gewöhnlicher Temperatur gelierender Fruchtsaft oder eine in gleicher Weise behandelte Auskochung von Früchten oder Fruchtbestandteilen; bei nicht gelatinierenden Früchten ist die Beimischung von Apfelsaft nur gestattet, soweit dies zur Verdickung nötig ist.

<sup>219</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

**Art. 262** Konfitüre einfach und Konfitüre extra

<sup>1</sup> Konfitüre einfach ist die auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten und Pulpe oder Mark aus einer oder mehreren Fruchtsorten.<sup>220</sup>

<sup>2</sup> Konfitüre extra ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten und Pulpe aus einer oder mehreren Fruchtsorten.<sup>221</sup> Äpfel, Birnen, nicht steinlösende Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Weintrauben, Kürbisse, Gurken und Tomaten dürfen nicht verwendet werden.

**Art. 263** Gelée einfach und Gelée extra

<sup>1</sup> Gelée einfach ist die hinreichend gelierte Mischung von Zuckerarten sowie von Saft oder von wässrigen Auszügen aus einer oder mehreren Fruchtsorten.<sup>222</sup>

<sup>2</sup> Gelée extra ist die hinreichend gelierte Mischung von Zuckerarten sowie von Saft oder von wässrigen Auszügen aus einer oder mehreren Fruchtsorten.<sup>223</sup> Äpfel, Birnen, nicht steinlösende Pflaumen, Melonen, Wassermelonen, Weintrauben, Kürbisse, Gurken und Tomaten dürfen nicht verwendet werden.

**Art. 264** Marmelade, Gelée-Marmelade

<sup>1</sup> Marmelade ist die auf die geeignete gelierte Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten mit Pulpe, Mark, Saft, wässrigen Auszügen oder Schalen von Zitrusfrüchten.<sup>224</sup>

<sup>2</sup> Gelée-Marmelade ist Marmelade, bei der sämtliche unlöslichen Bestandteile mit Ausnahme allfälliger kleiner Anteile feingeschnittener Schale entfernt worden sind.

**Art. 265**<sup>225</sup> Maronencreme

Maronencreme (Maronenpüree oder Kastanienpüree) ist die auf die geeignete Konsistenz gebrachte Mischung von Zuckerarten mit dem Mark der Edelkastanie.

**Art. 266**<sup>226</sup> Brotaufstrich

Brotaufstrich ist ein Lebensmittel aus Zutaten wie Fruchtmasse, Fruchtsaftkonzentrat oder Nusspaste, das sich auf Grund seiner Konsistenz zum Aufstrich auf Brot eignet.

<sup>220</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>221</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>222</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>223</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>224</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>225</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>226</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Nicht darunter fallen Butter, Margarine, Minarine, Streichfett und Milchstreichfett, Konfitüre, Gelée, Marmelade, Gelée-Marmelade und Bäckereimarmeladen.

**Art. 266a<sup>227</sup>** Bäckereimarmelade, Backmarmelade

Bäckereimarmelade (Backmarmelade) ist eine Fruchtmasse oder Fruchtzubereitung aus Früchten und weiteren Zutaten, die sich zur Füllung von Back- oder Konditoreiwaren eignet.

**Art. 266b<sup>228</sup>** Milchkonfitüre

Milchkonfitüre (Confiture de lait) ist ein Erzeugnis mit karamelartigem Geschmack, das durch Eindicken von Milch und Zucker bis zu einer pastenartigen Konsistenz gewonnen wird.

## 2. Abschnitt: Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

**Art. 267** Konfitüre einfach und Gelée einfach

<sup>1</sup> Für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis müssen mindestens 350 g Pulpe oder Mark bzw. Saft oder wässrige Auszüge verwendet werden. Andere Mindestmengen gelten für:

- a. schwarze Johannisbeeren, Hagebutten und Quitten: 250 g;
- b. Ingwer: 150 g;
- c. Kaschuäpfel: 160 g;
- d. Passionsfrüchte: 60 g.

<sup>2</sup> Bei der Berechnung der Mengen nach Absatz 1 wird bei Gelée das Gewicht des Wassers abgezogen, das für die Zubereitung der wässrigen Lösung verwendet wurde.

**Art. 268** Konfitüre extra und Gelée extra

<sup>1</sup> Für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis müssen mindestens 450 g Pulpe bzw. Saft oder wässrige Auszüge verwendet werden. Andere Mindestmengen gelten für:

- a. schwarze Johannisbeeren, Hagebutten und Quitten: 350 g;
- b. Ingwer: 250 g;
- c. Kaschuäpfel: 230 g;
- d. Passionsfrüchte: 80 g.

<sup>227</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108). Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>228</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>2</sup> Artikel 267 Absatz 2 gilt sinngemäss.

<sup>3</sup> Hagebutten-Konfitüre extra kann ganz oder teilweise aus Hagebuttenmark hergestellt werden.

**Art. 269** Marmelade

Für die Herstellung von 1000 g Enderzeugnis müssen mindestens 200 g Zitrusfrüchte verwendet werden. Davon müssen mindestens 75 g dem Endokarp entstammen.

**Art. 270** Maronencreme

Für die Herstellung von 1000 g Maronencreme muss mindestens 380 g Mark der Edelkastanie verwendet werden.

**Art. 271** Erlaubte Zutaten

<sup>1</sup> Lebensmitteln nach den Artikeln 262–265 dürfen folgende Zutaten zugegeben werden:

- a. Trinkwasser;
- b. Speiseöl und -fett zur Verhütung von Schaumbildung;
- c. Honig, Zuckermelasse oder brauner Zucker;
- d. Spirituosen, Wein und Likörwein, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln, Honig, Kräuter, Gewürze;
- e. andere, sofern sie den Geschmack beeinflussen.

<sup>2</sup> Weiter dürfen zugegeben werden:

- a. Erzeugnisse, die Pektin enthalten und aus getrockneten Rückständen ausgepresster Äpfel oder aus getrockneten Schalen von Zitrusfrüchten oder aus einer Mischung von beiden durch Behandlung mit verdünnter Säure und anschließender teilweiser Neutralisierung mit Natrium- oder Kaliumsalzen gewonnen wurden, zu allen in den Artikeln 262–264 umschriebenen Erzeugnissen;
- b. Vanille und Vanilleauszüge zu:
  1. Konfitüre extra, Konfitüre einfach, Konfitüre, Gelée extra, Gelée einfach und Gelée, sofern sie aus Äpfeln, Quitten oder Hagebutten hergestellt sind,
  2. Maronencreme;
- c. Schalen von Zitrusfrüchten und Blätter von Pelargonium odoratissimum zu Konfitüre extra, Konfitüre einfach, Gelée extra und Gelée einfach, sofern sie aus Quitten hergestellt sind;
- d. Zitrusaft zu aus anderen Früchten hergestellter Konfitüre extra und Konfitüre einfach;

- e. Randensaft zu Konfitüre einfach und Gelée einfach, die aus Erdbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren oder Pflaumen hergestellt sind;
- f. Saft aus roten Früchten zu Konfitüre extra und Konfitüre einfach, welche aus Hagebutten, Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren oder Pflaumen hergestellt sind;
- g. Fruchtsäfte zu Konfitüre einfach.

### **3. Abschnitt: Behandlung und Aufbewahrung von Ausgangserzeugnissen**

#### **Art. 272**

<sup>1</sup> Früchte, Fruchtpulpe, Fruchtmarm, Zitruschalen sowie wässrige Auszüge von Früchten, welche zur Herstellung der Lebensmittel nach den Artikeln 261–265 bestimmt sind, dürfen folgenden Behandlungen unterzogen werden:

- a. einer Wärme- oder Kältebehandlung;
- b. der Gefriertrocknung;
- c. der Konzentrierung, sofern sie sich technisch dafür eignen.

<sup>2</sup> Die zur Herstellung von Konfitüre einfach bestimmten Aprikosen dürfen auch anderen Trocknungsverfahren als der Gefriertrocknung unterzogen werden.

<sup>3</sup> Zitruschalen dürfen in Salzlake aufbewahrt werden.

<sup>4</sup> Ingwer darf getrocknet oder in Sirup aufbewahrt werden.

### **4. Abschnitt: Kennzeichnung**

#### **Art. 273** Sachbezeichnung

Werden den in den Artikeln 262–265 definierten Erzeugnissen in Artikel 271 Absatz 1 Buchstaben d und e sowie Absatz 2 Buchstaben b-d aufgeführte Zutaten in solchen Mengen zugegeben, dass sie den Geschmack beeinflussen, ist in der Sachbezeichnung auf diese Zutaten hinzuweisen.

#### **Art. 274** Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «hergestellt aus ... g Früchten je 100 g Fertigprodukt», bei Verwendung von:
  - 1. Fruchtpulpe, -mark, -saft und wässrigen Auszügen zur Herstellung von Konfitüre extra, Konfitüre einfach, Gelée extra, Gelée einfach und Marionencrème, sofern erforderlich nach Abzug des Gewichtes des für die Zubereitung der wässrigen Auszüge verwendeten Wassers,
  - 2. Zitrusfrüchten zur Herstellung von Marmelade;

- b. die Angabe «Gesamtzuckergehalt: ... g je 100 g», wobei die angegebene Zahl den bei 20 °C ermittelten Refraktometerwert des Fertigproduktes darstellt; bei der refraktometrischen Bestimmung ist eine Abweichung von  $\bar{n}$  3 Massenprozent zulässig;
- c. eine Angabe wie «nach dem Öffnen kühl aufbewahren» bei Erzeugnissen, deren Gehalt an löslicher Trockenmasse weniger als 63 Massenprozent beträgt; bei Fertigprodukten in Kleinpackungen, deren Inhalt normalerweise auf einmal verzehrt wird, sowie bei Erzeugnissen mit Konservierungsmitteln kann auf diese Angabe verzichtet werden.

<sup>2</sup> Im Verzeichnis der Zusammensetzung sind aufzuführen:

- a. Aprikosen, die in Konfitüre einfach verwendet werden und andern Trocknungsverfahren als der Gefriertrocknung unterzogen worden sind, als «getrocknete Aprikosen»;
- b. Randensaft, der Gelée einfach oder Konfitüre einfach aus Erdbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, roten Johannisbeeren oder Pflaumen zugegeben wird, als «Randensaft zur Verstärkung der Farbe» oder unter Verwendung einer ähnlichen Bezeichnung.

<sup>3</sup> Bei Erzeugnissen, die aus drei oder mehr Früchten hergestellt werden, kann das Verzeichnis der Zusammensetzung entweder durch die Angabe «Mehrfucht», die Angabe der Zahl der verwendeten Früchte oder den Hinweis «Früchte» ersetzt werden.

<sup>4</sup> Ganz oder teilweise aus getrockneten Früchten hergestellte Konfitüren müssen entsprechend bezeichnet werden.

## **28. Kapitel: Trinkwasser, Quellwasser, natürliches und künstliches Mineralwasser, kohlenstoffreiches Wasser<sup>229</sup>**

### **1. Abschnitt: Trinkwasser<sup>230</sup>**

#### **Art. 275<sup>231</sup> Definition**

<sup>1</sup> Trinkwasser ist Wasser, das natürlich belassen oder nach Aufbereitung bestimmt ist zum Trinken, zum Kochen, zur Zubereitung von Speisen sowie zur Reinigung von Gegenständen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, bestimmt ist.

<sup>2</sup> Wasser, das in einem Lebensmittelbetrieb zur Herstellung, Behandlung oder Konservierung von für den menschlichen Gebrauch bestimmten Erzeugnissen und Sub-

<sup>229</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>230</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>231</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

stanzen verwendet werden soll, muss Trinkwasser sein, falls die Qualität des Wassers die Genusstauglichkeit des Enderzeugnisses beeinträchtigen kann.

**Art. 275a**<sup>232</sup> Mindestanforderungen

<sup>1</sup> Trinkwasser muss in mikrobiologischer, chemischer und physikalischer Hinsicht genusstauglich sein.

<sup>2</sup> Genusstauglich ist Trinkwasser, wenn es an der Stelle, an der es zum Gebrauch zur Verfügung steht:

- a. die vom EDI für Trinkwasser festgelegten hygienischen und mikrobiologischen Anforderungen erfüllt;
- b. die vom EDI für Trinkwasser festgesetzten Toleranz- und Grenzwerte für Fremd- und Inhaltsstoffe nicht überschreitet; und
- c. bezüglich Geschmack, Geruch und Aussehen einwandfrei ist.

**Art. 275b**<sup>233</sup> Eis, Wasserdampf

Eis und Wasserdampf, die für Zwecke nach Artikel 275 verwendet werden, müssen aus Trinkwasser hergestellt sein.

**Art. 275c**<sup>234</sup> Kennzeichnung

Auf Behältnissen von Trinkwasser, welche an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden, dürfen nicht angebracht werden:

- a. Hinweise auf Quellorte oder Quellnamen sowie Bildzeichen, Abbildungen oder Bezeichnungen, die Anlass zu Verwechslungen mit einem natürlichen Mineralwasser oder Quellwasser geben könnten;
- b. gesundheitsbezogene Anpreisungen.

**Art. 275d**<sup>235</sup> Information

Wer über eine Wasserversorgungsanlage Trinkwasser an Konsumentinnen und Konsumenten abgibt, hat diese jährlich mindestens einmal umfassend über die Qualität des Trinkwassers zu informieren.

<sup>232</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>233</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>234</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>235</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

**Art. 276** Anlagen, Mittel und Verfahren für Trinkwasser

<sup>1</sup> Wer Wasserversorgungsanlagen (Anlagen zur Fassung oder Aufbereitung, zum Transport, zur Speicherung oder Verteilung von Trinkwasser, das an Dritte abgegeben wird) erstellen, erweitern oder abändern will, muss dies der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde vorgängig melden.

<sup>2</sup> Anlagen, Apparate, und Einrichtungen müssen nach den anerkannten Regeln der Technik eingerichtet, betrieben, erweitert oder abgeändert werden. Die Inhaberin oder der Inhaber ist verpflichtet, sie durch entsprechend ausgebildete Personen regelmässig überwachen und unterhalten zu lassen.<sup>236</sup>

<sup>3</sup> Anlagen, Apparate, Einrichtungen und Verfahren zur Aufbereitung von Trinkwasser dürfen nur benutzt werden, wenn das behandelte Trinkwasser jederzeit den Anforderungen von Artikel 275a entspricht.<sup>237</sup>

<sup>4</sup> Der Bewilligung durch das Bundesamt bedürfen:

- a. Mittel und Verfahren zur Desinfektion von Trinkwasser;
- b. chemische Stoffe, die bei der Aufbereitung von Trinkwasser zugesetzt werden;
- c. Verfahren zur Aufbereitung von Trinkwasser.<sup>238</sup>

**2. Abschnitt:**<sup>239</sup> **Quellwasser****Art. 277** Definition

Quellwasser ist Trinkwasser, das an der Quelle abgefüllt und nicht oder nur mit den für natürliches Mineralwasser zulässigen Verfahren aufbereitet wird.

**Art. 278** Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Quellwasser muss bei der Abgabe an Konsumentinnen und Konsumenten die für Trinkwasser geltenden Reinheitsanforderungen erfüllen. Es muss zudem den an natürliches Mineralwasser gestellten hygienischen Anforderungen genügen.

<sup>2</sup> Quellwasser darf keiner Behandlung unterworfen und mit keinem Zusatz versehen werden. Ausgenommen sind die Verfahren nach Artikel 281 Absatz 2.

<sup>3</sup> Für Quellwasser gelten die Artikel 285 und 286 sinngemäss.

<sup>236</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>237</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>238</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>239</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

**Art. 278a** Kennzeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung für Quellwasser lautet «Quellwasser».

<sup>2</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 müssen der Quellname und der Quellort angegeben werden. Artikel 283 Absätze 3 und 5-7 gilt auch für Quellwasser. Die Sachbezeichnung «Quellwasser mit Kohlensäure versetzt» ist erlaubt, wenn dem Quellwasser Kohlendioxid zugegeben wurde.

<sup>3</sup> Für Quellwasser dürfen keine Angaben oder Aufmachungen verwendet werden, die zur Verwechslung mit natürlichem Mineralwasser führen. Dies gilt auch für Abbildungen, Fantasienamen, Firmennamen und Werbematerial. Verboten sind insbesondere die Bezeichnungen «Mineralwasser» oder ähnliche Bezeichnungen, die das Wort «Mineral» enthalten.

**3. Abschnitt:<sup>240</sup> Natürliches Mineralwasser****Art. 279<sup>241</sup>** Definition und Geltungsbereich

<sup>1</sup> Natürliches Mineralwasser ist mikrobiologisch einwandfreies Wasser, das aus einer oder mehreren natürlichen Quellen oder aus künstlich erschlossenen unterirdischen Wasservorkommen besonders sorgfältig gewonnen wird.

<sup>2</sup> Die Artikel 280–287 gelten für natürliches Mineralwasser, das in Behältnisse abgefüllt als Lebensmittel an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben wird. Natürliches Mineralwasser, das für einen anderen Gebrauch bestimmt ist, fällt nicht unter diese Bestimmungen.

**Art. 280** Mindestanforderungen

<sup>1</sup> Natürliches Mineralwasser muss sich auszeichnen durch besondere geologische Herkunft, Art und Menge der mineralischen Bestandteile, ursprüngliche Reinheit sowie durch die im Rahmen natürlicher Schwankungen gleichbleibende Zusammensetzung und Temperatur. Dies muss nach wissenschaftlich anerkannten Verfahren wie folgt überprüft werden:

- a. geologisch und hydrogeologisch;
- b. physikalisch, chemisch und physikalisch-chemisch;
- c. mikrobiologisch.

<sup>2</sup> Das EDI legt in einer Verordnung (Anhang 1) Art und Umfang der Untersuchungen und Gutachten fest.

<sup>3</sup> Die Untersuchungsergebnisse sind der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde zuzustellen.

<sup>240</sup> Ursprünglich 2. Abschn.

<sup>241</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

**Art. 281** Zugelassene Behandlungen und Reinheitsanforderungen

<sup>1</sup> Natürliches Mineralwasser darf keiner Behandlung unterworfen und mit keinem Zusatz versehen werden.

<sup>2</sup> Abweichend von Absatz 1 ist erlaubt:

- a. das Dekantieren und Filtrieren, eventuell nach Belüften mit hygienisch einwandfreier Luft, zum Entfernen oder Vermindern von unerwünschten Bestandteilen, sofern das natürliche Mineralwasser durch diese Behandlung in seinen wesentlichen Bestandteilen keine Veränderung erfährt;
- b. das vollständige oder teilweise Entfernen des Kohlendioxids durch ausschliesslich physikalische Verfahren;
- c. das Zugeben von Kohlendioxid;
- d. andere Behandlungen, wenn diese:
  1. zwingend notwendig sind,
  2. das natürliche Mineralwasser in seinen wesentlichen Bestandteilen nicht verändern, und
  3. nicht der hygienischen Verbesserung eines an der Quelle nicht einwandfreien natürlichen Mineralwassers dienen.

<sup>3</sup> Natürliches Mineralwasser muss bei der Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten mindestens die für Trinkwasser geltenden Reinheitsanforderungen erfüllen.

**Art. 282** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung lautet «natürliches Mineralwasser». Setzt das Mineralwasser unter normalen Druck- und Temperaturverhältnissen Kohlendioxid frei, so lautet sie:

- a. «natürliches kohlenstoffhaltiges Mineralwasser», wenn das Wasser denselben Gehalt an Quellkohlenstoff wie am Quellaustritt besitzt; Kohlendioxid, das innerhalb der üblichen technischen Toleranzen frei wird, kann dabei in gleicher Menge aus demselben Quellvorkommen wieder zugegeben werden;
- b. «natürliches Mineralwasser mit eigener Quellkohlenstoff versetzt», wenn der Gehalt an Kohlendioxid aus dem gleichen Quellvorkommen stammt und nach der Abfüllung höher ist als beim Quellaustritt;
- c. «natürliches Mineralwasser mit Kohlenstoff versetzt», wenn dem Mineralwasser Kohlendioxid zugegeben wurde, das nicht aus dem gleichen Quellvorkommen stammt.

<sup>2</sup> Bei einer Behandlung nach Artikel 281 Absatz 2 Buchstabe b ist die Sachbezeichnung durch den Hinweis «Kohlenstoff ganz entzogen», bzw. «Kohlenstoff teilweise entzogen» zu ergänzen.

<sup>3</sup> Je nach Zusammensetzung kann die Sachbezeichnung durch folgende Angaben ergänzt werden:

- a. «mit geringem Gehalt an Mineralien», wenn der als fester Rückstand berechnete Mineralsalzgehalt nicht mehr als 500 mg/l beträgt;

- b. «mit sehr geringem Gehalt an Mineralien», wenn der als fester Rückstand berechnete Mineralsalzgehalt nicht mehr als 50 mg/l beträgt;
- c. «mit hohem Gehalt an Mineralien», wenn der als fester Rückstand berechnete Mineralsalzgehalt mehr als 1500 mg/l beträgt;
- d. «natriumhaltig», wenn der Natriumgehalt mehr als 200 mg/l beträgt;
- e. «calciumhaltig», wenn der Calciumgehalt mehr als 150 mg/l beträgt;
- f. «magnesiumhaltig», wenn der Magnesiumgehalt mehr als 50 mg/l beträgt;
- g. «eisenhaltig», wenn der Gehalt an zweiwertigem Eisen mehr als 1 mg/l beträgt;
- h. «fluoridhaltig», wenn der Fluoridgehalt mehr als 1 mg/l beträgt;
- i. «bicarbonathaltig» oder «hydrogencarbonathaltig», wenn der Hydrogencarbonatgehalt mehr als 600 mg/l beträgt;
- k. «sulfathaltig», wenn der Sulfatgehalt mehr als 200 mg/l beträgt;
- l. «chloridhaltig», wenn der Chloridgehalt mehr als 200 mg/l beträgt;
- m. «Säuerling» oder «Sauerbrunnen», wenn der Gehalt an freiem, quelleigenem Kohlendioxid mehr als 250 mg/l beträgt;
- n. «mit viel Kohlensäure», wenn der Gehalt an Kohlendioxid mehr als 6500 mg/l beträgt;
- o. «mit wenig Kohlensäure», wenn der Gehalt an Kohlendioxid nicht mehr als 4000 mg/l beträgt;
- p. «kann abführend wirken», wenn mehr als 2000 mg/l Sulfate vorhanden sind.

#### **Art. 283**      Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Auf den Behältnissen ist zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 Absatz 1 der Ort des Quellaustritts anzugeben.

<sup>2</sup> Das Verzeichnis der Zutaten (Art. 28) ist zu ersetzen durch:<sup>242</sup>

- a. die Angabe der Menge der charakteristischen Bestandteile des natürlichen Mineralwassers; oder
- b. den Vermerk «Zusammensetzung entsprechend den Ergebnissen der amtlich anerkannten Analyse vom ... (Tag der Analyse)».

<sup>3</sup> Wird ein natürliches Mineralwasser nach Artikel 281 Absatz 2 Buchstabe a belüftet oder nach Buchstabe d behandelt, ist die Art der Behandlung anzugeben.

<sup>4</sup> Wird von verschiedenen Quellen am gleichen Ort natürliches Mineralwasser, das sich in der Gesamtmineralisation oder im Mineralisationstyp wesentlich unterscheidet, ausgebeutet und abgegeben, so ist zusätzlich der Name der Quelle zu erwähnen.

<sup>242</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>5</sup> Natürliches Mineralwasser der gleichen Quelle darf nicht unter mehreren Marken- oder Fantasienamen in den Handel gebracht werden.

<sup>6</sup> Enthalten Etiketten oder Aufschriften auf den Verkaufsbehältnissen von Mineralwasser einen Fantasienamen, so muss der Ort oder der Name der Quelle mindestens gleich gross und gleich auffällig angegeben werden wie der Fantasiename. Dies gilt auch für die Werbung.

<sup>7</sup> Die Bestimmungen über die Nährwertkennzeichnung (Art. 36) finden keine Anwendung.

#### **Art. 284**      Besondere Anpreisungen

Die Angabe «geeignet für die natriumarme Ernährung» ist erlaubt, wenn der Natriumgehalt weniger als 20 mg pro Liter beträgt. Weitere Hinweise dieser Art sind gestattet, wenn eine besondere physiologische Wirkung im Vergleich zu normalem Trinkwasser eindeutig nachgewiesen ist.

#### **Art. 285**      Erschliessung und Abfüllung

<sup>1</sup> Wer gewerbliche Anlagen zur Fassung, Weiterleitung, Speicherung oder Behandlung von natürlichem Mineralwasser erstellen, erweitern oder abändern will, muss dies vorgängig der zuständigen kantonalen Vollzugsbehörde melden. Diese informiert das Bundesamt, wenn die Meldungen Neufassungen oder Behandlungen betreffen.

<sup>2</sup> Natürliches Mineralwasser muss so gefasst und zum Abfüllort geleitet werden, dass die chemischen und mikrobiologischen Eigenschaften, die das Wasser am Quellaustritt besitzt, weitgehend erhalten bleiben. Insbesondere muss die Quelle am Quellaustritt gegen Verunreinigung geschützt sein. Fassungen, Rohrleitungen und Reservoirs müssen aus einem für das natürliche Mineralwasser geeigneten Material bestehen und so beschaffen sein, dass jede chemische, physikalisch-chemische und mikrobiologische Veränderung des Wassers verhindert wird.

<sup>3</sup> Natürliches Mineralwasser darf von der Quelle zum Abfüllort nur in Rohrleitungen geführt werden. Der Weitertransport in Tankwagen ist nicht gestattet.

<sup>4</sup> Verkaufsbehältnisse für natürliches Mineralwasser müssen mit einem Verschluss versehen sein, der eine Verfälschung oder Verunreinigung verunmöglicht.

#### **Art. 286**      Kontrolle

Die Inhaberin oder der Inhaber muss seine Quelle in regelmässigen Abständen, mindestens aber viermal jährlich, auf Erguss, Temperatur, die charakteristischen Inhaltsstoffe und die mikrobiologische Reinheit kontrollieren.

#### **Art. 287**      Importe

Ausländische natürliche Mineralwässer dürfen in der Schweiz nur dann an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden, wenn die zuständige Behörde des

Herkunftslandes bescheinigt, dass die Wässer den Bestimmungen der Artikel 279–281, 285 Absätze 2–4 und 286 genügen.

#### **4. Abschnitt:**<sup>243</sup> **Künstliches Mineralwasser**

##### **Art. 288** Definition

Künstliches Mineralwasser ist Trinkwasser, dem natürliches Mineralwasser, Sole, natürliche Quellsalze oder Nachahmungen solcher Salzmischungen zugegeben worden sind. Künstliches Mineralwasser ist auch natürliches Mineralwasser, dem Mineralsalze beigefügt worden sind.

##### **Art. 289** Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Künstliches Mineralwasser muss bei der Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten die für Trinkwasser geltenden Reinheitsanforderungen erfüllen. Es muss zudem den vom EDI an natürliches Mineralwasser gestellten hygienischen Anforderungen genügen.

<sup>2</sup> Künstlichem Mineralwasser dürfen nur reine Natrium-, Kalium-, Calcium- oder Magnesiumsalze der Kohlensäure, der Salzsäure oder der Schwefelsäure, jedoch nicht als Hydrogensulfate, zugegeben werden. Die Zugabe von Kohlendioxid ist gestattet.

##### **Art. 290** Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung lautet: «künstliches Mineralwasser». Beide Worte müssen in gleich grossen Buchstaben und gleicher Farbe unmittelbar nebeneinander auf der Packung angebracht werden. Ein künstliches Mineralwasser, das mindestens 600 mg pro Liter Natriumhydrogencarbonat enthält, kann als «Sodawasser» bezeichnet werden.

##### **Art. 291** Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Ist dem künstlichen Mineralwasser Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben worden, so muss in der Nähe der Sachbezeichnung ein Hinweis wie «kohlenstoffhaltig» angebracht werden.

<sup>2</sup> Artikel 275c gilt sinngemäss.<sup>244</sup>

##### **Art. 292** Pulver zur Herstellung von künstlichen Mineralwässern

<sup>1</sup> Pulver zur Herstellung von künstlichem Mineralwasser ist Pulver, das bei vorschriftsgemässigem Auflösen in Trinkwasser ein künstliches Mineralwasser ergibt.

<sup>243</sup> Ursprünglich 3. Abschn.

<sup>244</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>2</sup> Zur Erzeugung von Kohlendioxid darf das Pulver Natrium- oder Kaliumhydrogencarbonat und Zitronen- oder Weinsäure enthalten. Es muss im übrigen Artikel 289 Absatz 2 genügen.

<sup>3</sup> Artikel 275c gilt sinngemäss.<sup>245</sup>

## 5. Abschnitt:<sup>246</sup> Kohlensaures Wasser

### Art. 293 Kohlensaures Wasser

<sup>1</sup> Kohlensaures Wasser ist Trinkwasser, dem Kohlendioxid zugegeben worden ist. Der Gehalt an Kohlendioxid muss mindestens 4 g pro Liter betragen.

<sup>2</sup> Kohlensaures Wasser muss bei der Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten die für Trinkwasser geltenden Reinheitsanforderungen erfüllen.

<sup>3</sup> Die Sachbezeichnung lautet: «Kohlensaures Wasser», «Kohlensaures Trinkwasser» oder «Siphon».

<sup>4</sup> Artikel 275c gilt sinngemäss.<sup>247</sup>

### Art. 294 Pulver zur Herstellung von kohlensaurem Wasser

<sup>1</sup> Pulver zur Herstellung von kohlensaurem Wasser ist Pulver aus Natrium- oder Kaliumhydrogencarbonat und Zitronen- oder Weinsäure, das nach vorschriftsgemäsem Auflösen in Trinkwasser ein kohlensaures Wasser ergibt.

<sup>2</sup> Artikel 275c gilt sinngemäss.<sup>248</sup>

## 29. Kapitel: Alkoholfreier Wermut, Bitter, Obstwein, alkoholfreies Bier

### 1. Abschnitt: Alkoholfreier Wermut

#### Art. 295

<sup>1</sup> Alkoholfreier Wermut ist ein Getränk aus Trinkwasser, Zuckerarten, Extrakt aus Wermutkraut und allenfalls zusätzlichen aromatischen Pflanzen oder Pflanzenteilen.<sup>249</sup>

<sup>2</sup> Er muss folgende Mindestanforderungen erfüllen:

- a. Der zuckerfreie Extrakt beträgt mindestens 10 g pro Liter.

<sup>245</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>246</sup> Ursprünglich 4. Abschn.

<sup>247</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>248</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>249</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

- b. Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.

## 2. Abschnitt: Verdünnter alkoholfreier Wermut

### Art. 296 Definition

Verdünnter alkoholfreier Wermut ist ein trinkfertiges Getränk, das aus alkoholfreiem Wermut (Art. 295) durch Zugabe von Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser hergestellt wird.

### Art. 297 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

- <sup>1</sup> Der zuckerfreie Extrakt muss mindestens 2 g pro Liter betragen.
- <sup>2</sup> Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.
- <sup>3</sup> Verdünnter alkoholfreier Wermut darf mit Kohlendioxid versetzt werden.

### Art. 298 Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung lautet: «verdünnter alkoholfreier Wermut» oder «trinkfertiger alkoholfreier Wermut».

<sup>2</sup> Wird zur Herstellung des Erzeugnisses ein natürliches Mineralwasser verwendet, so darf in der Sachbezeichnung der Ursprung des betreffenden Mineralwassers erwähnt werden. Die Angabe der detaillierten Mineralwasseranalyse ist verboten.

### Art. 299 Übrige Kennzeichnung

Wird verdünntem alkoholfreiem Wermut Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben, muss in der Nähe der Sachbezeichnung ein Hinweis wie «kohlendioxidhaltig» angebracht werden.

## 3. Abschnitt: Alkoholfreier Bitter

### Art. 300

<sup>1</sup> Alkoholfreier Bitter ist ein Getränk aus Trinkwasser und Extrakten aus bitteren und aromatischen Pflanzen oder Pflanzenteilen.<sup>250</sup> Gewürze, ätherische Öle, natürliche Aromen sowie Zuckerarten können zugegeben werden.

- <sup>2</sup> Er muss folgende Mindestanforderungen erfüllen:
- a. Der zuckerfreie Extrakt beträgt mindestens 10 g pro Liter.
  - b. Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.

<sup>250</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

#### 4. Abschnitt: Verdünnter alkoholfreier Bitter

##### Art. 301 Definition

Verdünnter alkoholfreier Bitter ist ein trinkfertiges Getränk, das aus alkoholfreiem Bitter (Art. 300) durch Zugabe von Trinkwasser oder natürlichem Mineralwasser hergestellt wird.

##### Art. 302 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

- <sup>1</sup> Der zuckerfreie Extrakt muss mindestens 2 g pro Liter betragen.
- <sup>2</sup> Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.
- <sup>3</sup> Verdünnter alkoholfreier Bitter darf mit Kohlendioxid versetzt werden.

##### Art. 303 Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung lautet: «verdünnter alkoholfreier Bitter» oder «trinkfertiger alkoholfreier Bitter».

<sup>2</sup> Wird zur Herstellung des Erzeugnisses natürliches Mineralwasser verwendet, so darf in der Sachbezeichnung der Ursprung des betreffenden Mineralwassers erwähnt werden. Die Angabe der detaillierten Mineralwasseranalyse ist verboten.

##### Art. 304 Übrige Kennzeichnung

Wird verdünntem alkoholfreiem Bitter Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben, muss in der Nähe der Sachbezeichnung ein Hinweis wie «kohlendioxidhaltig» angebracht werden.

#### 5. Abschnitt: Alkoholfreier Obstwein

##### Art. 305 Definition

Alkoholfreier Obstwein ist Obstwein (Art. 378), dem der Alkohol auf physikalischem Wege entzogen worden ist oder dessen Gärung so gelenkt wird, dass kein Alkohol entsteht.

##### Art. 306 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

- <sup>1</sup> Der Ethylalkoholgehalt von alkoholfreiem Obstwein darf 0,5 Volumenprozent nicht überschreiten.
- <sup>2</sup> Er darf mit Kohlendioxid versetzt werden.
- <sup>3</sup> Apfel- oder Birnensaft oder ihre Konzentrate dürfen in reiner oder in rückverdünnter Form zugegeben werden.
- <sup>4</sup> Natürliche, flüchtige Bestandteile dürfen dem alkoholfreien Obstwein in derjenigen Menge wieder zugegeben werden, die ihm vorher entzogen worden ist.

**Art. 307** Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung lautet «alkoholfreier Obstwein», «Obstwein ohne Alkohol» oder «entalkoholisierter Obstwein».

**Art. 308** Übrige Kennzeichnung

Wird dem alkoholfreien Obstwein Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben, muss in der Nähe der Sachbezeichnung ein Hinweis wie «kohlenensäurehaltig» angebracht werden.

**6. Abschnitt: Alkoholfreies Bier****Art. 309**

<sup>1</sup> Alkoholfreies Bier ist Bier (Art. 394), dem der Alkohol entzogen ist oder bei dem die Gärung der Würze so gelenkt wird, dass kein Alkohol entsteht. Es darf aus Konzentrat durch Rückverdünnen hergestellt werden.<sup>251</sup>

<sup>2</sup> Es muss folgende Mindestanforderungen erfüllen:

- a. Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent nicht übersteigen.
- b. Artikel 395 gilt sinngemäss.

<sup>3</sup> Die Sachbezeichnung lautet: «alkoholfreies Bier», «Bier ohne Alkohol» oder «entalkoholisierendes Bier».

**30. Kapitel: Kaffee, Kaffee-Ersatzmittel****1. Abschnitt:****Definitionen, Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale****Art. 310** Rohkaffee

<sup>1</sup> Rohkaffee (grüner Kaffee) ist der von der Fruchtschale vollständig und von der Samenschale nahezu vollständig befreite, reife Samen des Kaffeestrauches (Gattung *Coffea*).

<sup>2</sup> Rohkaffee darf nicht mehr als 13 Massenprozent Wasser sowie nicht mehr als 5 Massenprozent Verunreinigungen (schwarze oder sonstwie verdorbene oder beschädigte Kaffeebohnen, Schalen oder Fremdkörper) enthalten.

<sup>3</sup> Das mechanische Glätten oder Polieren von Rohkaffee ist erlaubt.

**Art. 311** Röstkaffee

<sup>1</sup> Röstkaffee ist gerösteter Rohkaffee.

<sup>251</sup> Zweiter Satz eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>2</sup> Röstkaffee darf nicht mehr als 1 Massenprozent verkohlte Bohnen und nicht mehr als 5 Massenprozent Wasser enthalten.

<sup>3</sup> Röstkaffee muss mindestens 22 Massenprozent wasserlöslichen Extrakt bezogen auf die Trockenmasse ergeben.

#### **Art. 312** Entcoffeinierter Kaffee

<sup>1</sup> Entcoffeinierter Kaffee (coffeinfreier Kaffee) ist Roh- oder Röstkaffee, welcher nach der Röstung einen Coffeingehalt von höchstens 0,1 Massenprozent bezogen auf die Trockensubstanz aufweist.

<sup>2</sup> Dem Kaffee dürfen nur Stoffe zugegeben werden, die durch die Extraktion unerwünschterweise entzogen worden sind. Die zugegebenen Mengen dürfen nicht grösser sein als die entzogenen Mengen.

<sup>3</sup> Der Wassergehalt darf nicht höher sein als:

- a. 13 Massenprozent bei coffeinfreiem Rohkaffee;
- b. 5 Massenprozent bei coffeinfreiem Röstkaffee.

<sup>4</sup> Entcoffeinierter Kaffee muss mindestens 22 Massenprozent wasserlöslichen Extrakt bezogen auf die Trockenmasse ergeben.

#### **Art. 313** Behandelter Kaffee

<sup>1</sup> Behandelter Kaffee muss sich von Kaffee nach den Artikeln 310 und 311 analytisch oder in seiner physiologischen Wirkung dadurch unterscheiden, dass ihm andere Stoffe als Coffein entzogen wurden oder dass er sonst in seinen Eigenschaften wesentlich verändert ist.

<sup>2</sup> Entcoffeinierter behandelter Kaffee muss den Anforderungen von Artikel 312 entsprechen.

<sup>3</sup> Die Bestimmungen der Artikel 310 und 311 gelten sinngemäss.

#### **Art. 314** Kaffee-Extrakt

<sup>1</sup> Kaffee-Extrakt ist der mehr oder weniger konzentrierte Extrakt, der ausschliesslich durch wässrige Extraktion von Röstkaffee gewonnen wird. Er darf ausser fabrikationstechnisch nicht vermeidbaren unlöslichen Stoffen lediglich die löslichen und aromatischen Anteile des Kaffees enthalten. Hydrolyseverfahren unter Zusatz von Säuren oder Basen sind verboten.

<sup>2</sup> Der Gehalt an aus Kaffee stammender Trockenmasse muss betragen:

- a. mindestens 95 Massenprozent bei Kaffee-Extrakt in fester Form (Pulver, Tabletten usw.);
- b. 70–85 Massenprozent bei Kaffee-Extrakt in Pastenform;
- c. 15–55 Massenprozent bei flüssigem Kaffee-Extrakt.

<sup>3</sup> Kaffee-Extrakt in fester Form und in Pastenform darf keine anderen als die aus der Extraktion gewonnenen Bestandteile enthalten. Flüssiger Kaffee-Extrakt darf gebrannte oder ungebrannte Zuckerarten bis zu höchstens 12 Massenprozent enthalten.<sup>252</sup>

<sup>4</sup> Coffeinfreier Kaffee-Extrakt darf, auf die Trockensubstanz bezogen, höchstens 0,3 Massenprozent Coffein enthalten.

<sup>5</sup> Für Extrakte aus behandeltem Kaffee gilt Artikel 313 sinngemäss.

#### **Art. 315** Kaffee-Ersatzmittel, Kaffee-Zusätze

<sup>1</sup> Kaffee-Ersatzmittel und Kaffee-Zusätze sind Pulver aus geeigneten gerösteten stärke- oder zuckerhaltigen Pflanzenteilen wie Zichorie, Getreide, Obst, Malz oder Eicheln oder aus Zuckerarten oder Melasse.<sup>253</sup>

<sup>2</sup> Kaffee-Ersatzmittel und Kaffee-Zusätze müssen mindestens 95 Massenprozent Trockenmasse enthalten.

#### **Art. 316** Zichorien-Extrakt

<sup>1</sup> Zichorien-Extrakt ist Extrakt, der ausschliesslich durch wässrige Extraktion aus gerösteter Zichorie gewonnen wird. Hydrolyseverfahren unter Zusatz von Säuren oder Basen sind verboten.

<sup>2</sup> Die aus Zichorie stammende Trockenmasse muss betragen:

- a. mindestens 95 Massenprozent bei Zichorien-Extrakt in fester Form (Pulver, Tabletten usw.);
- b. 70–85 Massenprozent bei Zichorien-Extrakt in Pastenform;
- c. 25–55 Massenprozent bei flüssigem Zichorien-Extrakt.

<sup>3</sup> Zichorien-Extrakt in fester Form und in Pastenform dürfen keine anderen als die aus der Extraktion gewonnenen Bestandteile enthalten. Der Gehalt an nicht aus Zichorie stammenden Stoffen darf 1 Massenprozent nicht überschreiten.

<sup>4</sup> Flüssiger Zichorien-Extrakt darf Zuckerarten bis zu einem Anteil von 35 Massenprozent enthalten.<sup>254</sup>

#### **Art. 317** Extrakt aus andern Kaffee-Ersatzmitteln

<sup>1</sup> Extrakt aus Kaffee-Ersatzmitteln oder Kaffeezusätzen oder aus deren Mischungen oder aus ihren Mischungen mit Kaffee sind die mehr oder weniger konzentrierten oder getrockneten löslichen Erzeugnisse, die durch die wässrige Extraktion der

<sup>252</sup> Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>253</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>254</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

verwendeten Rohstoffe gewonnen werden. Hydrolyseverfahren unter Zusatz von Säuren und Basen sind verboten.

<sup>2</sup> Extrakt in fester Form muss mindestens 95 Massenprozent Trockenmasse enthalten.

## 2. Abschnitt: Kennzeichnung

### Art. 318 Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung kann durch die Angabe «konzentriert» ergänzt werden:

- a. bei flüssigem Kaffee-Extrakt, dessen Gehalt an aus Kaffee stammender Trockenmasse mehr als 25 Massenprozent beträgt;
- b. bei flüssigem Zichorien-Extrakt, dessen Gehalt an aus Zichorie stammender Trockenmasse mehr als 45 Massenprozent beträgt.

### Art. 319 Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Bei Extrakten aus Kaffee und Zichorien sind zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 anzugeben:

- a. der Hinweis «entcoffeiniert» oder «coffeinfrei» bei den entsprechenden Extrakten;
- b. der Mindestgehalt an aus Kaffee oder Kaffee-Ersatzmitteln stammender Trockenmasse in Massenprozenten des fertigen Erzeugnisses bei flüssigem und pastenförmigem Extrakt;
- c.<sup>255</sup> der Hinweis «mit Zucker geröstet» bei flüssigem Extrakt aus Kaffee und bei Zichorien-Extrakten, wenn der Extrakt aus mit Zucker gerösteten Ausgangsstoffen gewonnen wird; werden an Stelle von Zucker andere Zuckerarten verwendet, so müssen diese angegeben werden;
- d.<sup>256</sup> der Hinweis «gezuckert» oder «mit Zucker haltbar gemacht» oder «mit Zuckerzusatz», wenn der Zucker dem Ausgangsstoff nach dem Rösten zugegeben worden ist; werden an Stelle von Zucker andere Zuckerarten verwendet, so müssen diese angegeben werden.

<sup>2</sup> Bei Mischungen von Kaffee mit Kaffee-Ersatzmitteln sowie bei Mischungen von Extrakten aus Kaffee und Kaffee-Ersatzmitteln muss der Gehalt an Kaffee in der Ausgangsmischung auf der Packung und in Werbetexten in Massenprozenten angegeben werden.

<sup>255</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>256</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

## 31. Kapitel: Tee, Mate, Kräuter- und Früchtetee

### 1. Abschnitt:

### Definitionen, Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

#### Art. 320 Tee

<sup>1</sup> Tee (grüner und schwarzer Tee) sind die nach dem üblichen Verfahren zubereiteten Blattknospen und jungen Blätter des Teestrauches (*Camellia sinensis* L.). Je nach der Herkunft darf Tee auch geringere oder grössere Mengen Stengelteile enthalten.

<sup>2</sup> Der Wassergehalt von Tee darf 12 Massenprozent nicht übersteigen.

#### Art. 321 Entcaffeinierter Tee

Entcaffeinierter Tee oder coffeinfreier Tee ist Tee mit einem Coffeingehalt von höchstens 0,10 Massenprozent.

#### Art. 322 Mate

<sup>1</sup> Mate (Yerba, Paraguaytee) sind die coffeinhaltigen, schwach gerösteten und grob zerkleinerten Blätter gewisser Ilexarten, besonders von *Ilex paraguayensis*.

<sup>2</sup> Der Wassergehalt darf 10 Massenprozent nicht übersteigen.

<sup>3</sup> Der Coffeingehalt muss mindestens 0,6 Massenprozent betragen.

<sup>4</sup> Der Gehalt an wasserlöslichem Extrakt muss mindestens 36 Massenprozent betragen.

<sup>5</sup> Gerösteter Mate muss den Anforderungen an Mate entsprechen.

#### Art. 323 Kräutertee, Früchtetee

<sup>1</sup> Kräutertee und Früchtetee sind Pflanzenteile bzw. Früchte oder deren Extrakte, die zusammen mit Wasser angebrüht ein aromatisches Getränk ergeben, das der Erfrischung oder dem Genuss dient.

<sup>2</sup> Zur Herstellung von Kräutertee sind neben Gemüse und Küchenkräutern (Art. 188) sowie Gewürzen (Art. 357) nur Kräuter zugelassen, die nicht giftig sind und keine vorwiegende pharmakologische Wirkung aufweisen.

<sup>3</sup> Zur Herstellung von Früchtetee sind die in Artikel 185 aufgeführten Früchte zugelassen. Anstelle der Vollfrucht dürfen auch Fruchtbestandteile (z. B. die Fruchtschale) verwendet werden.

<sup>4</sup> Mischungen aus Kräutertee, Früchtetee und schwarzem Tee sind gestattet. Die Färbung mit Frucht- und Gemüsesäften oder deren Konzentraten ist zulässig.

## 2. Abschnitt: Kennzeichnung

### Art. 324

<sup>1</sup> Besteht Kräutertee oder Früchtetee aus einer Mischung von mehreren Pflanzen- oder Fruchtarten, muss dies aus der Sachbezeichnung deutlich hervorgehen (z. B. «Kräuterteemischung»). Zulässig ist die Angabe der einzelnen Pflanzenarten in mengenmässig absteigender Reihenfolge (z. B. «Tee aus Pfefferminze, Zitronenmelisse und Apfelschale»).

<sup>2</sup> Bei aromatisiertem Schwarz-, Kräuter- oder Früchtetee lautet die Sachbezeichnung «aromatisierter Tee (Kräutertee oder Früchtetee)» oder «Tee (Kräutertee oder Früchtetee) aromatisiert».<sup>257</sup>

<sup>3</sup> Abweichend von Artikel 20b Absatz 2 sind bei aromatisiertem Schwarz-, Kräuter- oder Früchtetee Abbildungen von Zutaten auch dann erlaubt, wenn an Stelle dieser Zutaten vorwiegend Aromen zugesetzt werden, sofern im gleichen Sichtfeld wie die Abbildung der Hinweis «mit X-Aroma» oder «mit X-Geschmack» (z.B. «mit Erdbeer-Aroma») angebracht wird.<sup>258</sup>

## 32. Kapitel: Guarana

### Art. 325

<sup>1</sup> Guarana ist der Samen der *Liane Paullinia cupana var. sorbilis* mit einem Coffeingehalt von mindestens 3 Massenprozent. Er kann geschält und getrocknet sowie geröstet oder gemahlen sein.

<sup>2</sup> Der Wassergehalt von Guarana Pulver darf 10 Massenprozent nicht übersteigen.

<sup>3</sup> Neben der Sachbezeichnung ist ein Hinweis wie «coffeinhaltig» anzubringen und der Coffeingehalt in mg pro 100 g anzugeben.

<sup>4</sup> Bei Lebensmitteln, die Guarana als Zutat enthalten (z. B. Kaugummi, Zuckerwaren oder Riegel), ist ein Hinweis wie «coffeinhaltig» anzubringen, wenn der Coffeingehalt 30 mg pro Tagesportion überschreitet.

<sup>257</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>258</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

### 33. Kapitel: Instant- und Fertiggetränke auf Basis von Zutaten wie Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee, Kräutern, Früchten oder Guarana<sup>259</sup>

#### Art. 326 Definition

Instant- und Fertiggetränke (z. B. «Eistee») sind küchen- bzw. genussfertige Getränke auf Basis von Zutaten wie Kaffee, Kaffee-Ersatzmitteln, Tee und Guarana, Kräutern oder Früchten oder von deren Extrakten oder Konzentraten.<sup>260</sup> Sie können Zutaten wie Zuckerarten, Maltodextrin, Milchpulver oder Kohlendioxid enthalten.<sup>261</sup>

#### Art. 327 Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. der Anteil an Extrakt in Massenprozenten oder bei trinkfertigen Erzeugnissen in Gramm pro Liter;
- b. ein Hinweis wie «kohlen säurehaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung, wenn das Erzeugnis mehr als 2 g pro Liter Kohlendioxid enthält;
- c.<sup>262</sup> ein Hinweis wie «coffeinhaltig» in der Nähe der Sachbezeichnung, wenn das Erzeugnis mehr als 30 mg Coffein pro Liter enthält; ausgenommen sind Erzeugnisse, die in der Sachbezeichnung einen Hinweis auf Kaffee oder Tee enthalten.

### 34. Kapitel: Kakao, Schokoladen, andere Kakaerzeugnisse

#### 1. Abschnitt: Definitionen, Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

#### Art. 328 Kakaobohnen, Kakaokerne, Kakaomasse, Kakaobutter

<sup>1</sup> Kakaobohnen sind fermentierte und getrocknete Samen des Kakaobaumes (*Theobroma cacao* L.).

<sup>2</sup> Kakaokerne sind geröstete oder nicht geröstete, gereinigte und geschälte Kakaobohnen.<sup>263</sup>

<sup>3</sup> Kakaomasse ist die Masse, die durch ein mechanisches Verfahren aus verarbeiteten Kakaokernen gewonnen wird, denen keine natürlichen Fette entzogen worden sind.

<sup>4</sup> Kakaobutter ist das Fett, das aus Kakaobohnen oder deren Teilen gewonnen wird.

<sup>259</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

<sup>260</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

<sup>261</sup> Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>262</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

<sup>263</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

**Art. 329** Kakaopulver

<sup>1</sup> Kakaopulver (Kakao) ist durch hydraulisches Abpressen gewonnener Kakaopresskuchen, der durch ein mechanisches Verfahren zu Kakaopulver verarbeitet wurde und, bezogen auf das Gewicht der Trockenmasse, mindestens 20 Massenprozent Kakaobutter und nicht mehr als 9 Massenprozent Wasser enthält.

<sup>2</sup> Fettarmes Kakaopulver (mageres Kakaopulver, fettarmer oder magerer Kakao, stark entöltes Kakaopulver, stark entölter Kakao) ist Kakaopulver, welches bezogen auf das Gewicht der Trockenmasse mindestens 8 Massenprozent Kakaobutter enthält.

<sup>3</sup> Gezuckertes Kakaopulver (gezuckerter Kakao, Schokoladenpulver) ist ein durch Mischung von Kakaopulver und Zuckerarten gewonnenes Erzeugnis mit einem Mindestgehalt an Kakaopulver von 32 Massenprozent.<sup>264</sup>

<sup>4</sup> Fettarmes oder mageres, gezuckertes Kakaopulver (fettarmer oder magerer, gezuckerter Kakao, stark entöltes, gezuckertes Kakaopulver, stark entölter, gezuckerter Kakao) ist Kakaopulver, das durch Mischung von fettarmem Kakaopulver mit Zuckerarten gewonnen wird und einen Mindestgehalt an fettarmem Kakaopulver von 32 Massenprozent aufweist.<sup>265</sup>

**Art. 330**<sup>266</sup> Gezuckertes Haushaltskakaopulver

<sup>1</sup> Gezuckertes Haushaltskakaopulver (gezuckerter Haushaltskakao, Haushaltsschokoladenpulver) ist eine Mischung von Kakaopulver und Zuckerarten mit einem Mindestgehalt an Kakaopulver von 25 Massenprozent.

<sup>2</sup> Fettarmes oder mageres, gezuckertes Haushaltskakaopulver (fettarmer oder magerer, gezuckerter Haushaltskakao, stark entöltes, gezuckertes Haushaltskakaopulver, stark entölter, gezuckerter Haushaltskakao) ist eine Mischung von fettarmem Kakaopulver und Zuckerarten mit einem Mindestgehalt an fettarmem Kakaopulver von 25 Massenprozent.

**Art. 331** Schokolade

Schokolade ist ein Lebensmittel aus Kakaokernen, Kakaomasse, Kakaopulver oder fettarmem Kakaopulver und Zuckerarten mit oder ohne Zugabe von Kakaobutter, das folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweist (Berechnung nach Art. 349):<sup>267</sup>

- |    |                             |                             |
|----|-----------------------------|-----------------------------|
| a. | Gesamtkakaotrockenmasse     | mindestens 35 Massenprozent |
| b. | fettfreie Kakaotrockenmasse | mindestens 14 Massenprozent |
| c. | Kakaobutter                 | mindestens 18 Massenprozent |

<sup>264</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>265</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>266</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>267</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

**Art. 332** Haushaltsschokolade

Haushaltsschokolade ist ein Lebensmittel aus Kakaokernen, Kakaomasse, Kakao-pulver oder fettarmem Kakao-pulver und Zuckerarten mit oder ohne Zugabe von Kakaobutter, das folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweist (Berechnung nach Art. 349):<sup>268</sup>

- |    |                             |                             |
|----|-----------------------------|-----------------------------|
| a. | Gesamtkakaotrockenmasse     | mindestens 30 Massenprozent |
| b. | fettfreie Kakaotrockenmasse | mindestens 12 Massenprozent |
| c. | Kakaobutter                 | mindestens 18 Massenprozent |

**Art. 333**<sup>269</sup> Milkschokolade

Milkschokolade ist ein Erzeugnis aus Kakaoerzeugnissen, Zuckerarten und Milch oder Milcherzeugnissen, das folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweist (Berechnung nach Art. 349):

- |    |   |   |
|----|---|---|
| a. | Gesamtkakaotrockenmasse                           | mindestens 25 Massenprozent   |
| b. | Milchtrockenmasse                                 | mindestens 14 Massenprozent aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett |
| c. | entölte Kakaotrockenmasse                         | mindestens 2,5 Massenprozent  |
| d. | Milchfett   | mindestens 3,5 Massenprozent  |
| e. | Gesamtfettgehalt (aus Kakao-butter und Milchfett) | mindestens 25 Massenprozent   |

**Art. 334**<sup>270</sup> Haushaltsmilkschokolade

Haushaltsmilkschokolade ist ein Erzeugnis aus den gleichen Zutaten wie Milkschokolade, das folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweist (Berechnung nach Art. 349):

- |    |                           |   |
|----|---------------------------|---|
| a. | Gesamtkakaotrockenmasse   | mindestens 20 Massenprozent   |
| b. | Milchtrockenmasse         | mindestens 20 Massenprozent aus teilweise oder vollständig getrockneter Vollmilch, teil- oder vollentrahmter Milch, teilweise oder vollständig getrocknetem Rahm, Butter oder Milchfett |
| c. | entölte Kakaotrockenmasse | mindestens 2,5 Massenprozent  |

<sup>268</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>269</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>270</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).



- |    |  |                             |
|----|--|-----------------------------|
| a. | Gesamtkakaotrockenmasse  | mindestens 20 Massenprozent |
| b. | aus den in Artikel 333 genannten Bestandteilen gewonnene Gesamtmilchtrockenmasse | mindestens 12 Massenprozent |
| c. | ... <sup>275</sup>   |                             |
| d. | Gesamtfett   | mindestens 12 Massenprozent |
| e. | ... <sup>276</sup>   |                             |

**Art. 340** Gianduja-Haselnussschokolade

<sup>1</sup> Gianduja-Haselnussschokolade ist ein Lebensmittel aus Schokolade und fein gemahlene Haselnüssen, das folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweist:

- |    |                             |   |
|----|-----------------------------|---|
| a. | Gesamtkakaotrockenmasse     | mindestens 32 Massenprozent (bezogen auf den Schokoladeanteil)                          |
| b. | fettfreie Kakaotrockenmasse | mindestens 8 Massenprozent (bezogen auf den Schokoladeanteil)                           |
| c. | fein gemahlene Haselnüsse   | mindestens 20 Massenprozent und höchstens 40 Massenprozent (bezogen auf das Endprodukt) |

<sup>2</sup> Erlaubt ist die Zugabe von:

- a.<sup>277</sup> Milch, teil- oder ganz entrahmter Milch oder von deren Bestandteilen; das Enderzeugnis darf nicht mehr als 5 Massenprozent Gesamtmilchtrockenmasse enthalten;
- b. Mandeln, Haselnüssen und anderen Nüssen, ganz oder in Stücken, wenn das Gewicht dieser Zutaten, einschliesslich der fein gemahlene Haselnüsse, 60 Massenprozent des Gewichtes des Erzeugnisses nicht übersteigt.

**Art. 341** Gianduja-Haselnussmilchschokolade

<sup>1</sup> Gianduja-Haselnussmilchschokolade ist ein Lebensmittel aus Milchschokolade und fein gemahlene Haselnüssen, das folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweist:

- |    |                           |   |
|----|---------------------------|---|
| a. | Gesamtmilchtrockenmasse   | mindestens 10 Massenprozent (bezogen auf den Schokoladeanteil)            |
| b. | fein gemahlene Haselnüsse | mindestens 15 und höchstens 40 Massenprozent (bezogen auf das Endprodukt) |

<sup>275</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

<sup>276</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

<sup>277</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>2</sup> Die Zugabe von Mandeln, Haselnüssen und anderen Nüssen, ganz oder in Stücken, ist gestattet, wenn das Gewicht dieser Zutaten, einschliesslich der fein gemahlenden Haselnüsse, 60 Massenprozent des Gewichtes des Erzeugnisses nicht übersteigt.

**Art. 342** Weisse Schokolade

Weisse Schokolade ist ein Lebensmittel aus Kakaobutter, Zuckerarten, Milch und allenfalls teil- oder ganz entrahmter Milch oder deren Bestandteilen, das folgende Zusammensetzungsmerkmale aufweist (Berechnung nach Art. 349):<sup>278</sup>

- |    |  |                              |
|----|--|------------------------------|
| a. | Kakaobutter  | mindestens 20 Massenprozent  |
| b. | aus den oben genannten Bestandteilen gewonnene Gesamtmilchtrockenmasse | mindestens 14 Massenprozent  |
| c. | Milchfett  | mindestens 3,5 Massenprozent |
| d. | ... <sup>279</sup>   |                              |

**Art. 343** Schokoladeüberzugsmasse

Schokoladeüberzugsmasse (Schokolade-Couverture, Couverture) ist Schokolade, deren Mindestgehalt an Kakaobutter 31 Massenprozent und an fettfreier Kakaotrockenmasse 2,5 Massenprozent beträgt. Wird die Schokoladeüberzugsmasse als «dunkle Schokoladeüberzugsmasse» bezeichnet, muss sie mindestens 31 Massenprozent Kakaobutter und 16 Massenprozent fettfreie Kakaotrockenmasse enthalten.

**Art. 344** Milkschokoladeüberzugsmasse

Milkschokoladeüberzugsmasse (Milkschokolade-Couverture) ist Milkschokolade mit einem Mindestfettgehalt an Fettstoffen von 31 Massenprozent.

**Art. 345** Weisse Schokoladeüberzugsmasse

Weisse Schokoladeüberzugsmasse (weisse Couverture) ist weisse Schokolade mit einem Mindestfettgehalt von 31 Massenprozent.

**Art. 346** Gefüllte Schokolade

<sup>1</sup> Gefüllte Schokolade ist ein Lebensmittel, dessen Aussenschicht aus einer der Schokoladen nach den Artikeln 331–337 und 340–345 besteht. Sie muss mindestens 25 Massenprozent der verwendeten Schokolade enthalten.

<sup>2</sup> Back- und Dauerbackwaren, welche eine Aussenschicht im Sinne von Absatz 1 aufweisen, fallen nicht unter diese Bestimmung.

<sup>278</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>279</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

**Art. 347** Pralinés, Pralinen

Pralinés oder Pralinen sind Lebensmittel in mundgerechter Grösse, die sich zusammensetzen aus:

- a. gefüllter Schokolade;
- b. Schichten von Schokoladen nach den Artikeln 331–337 und 340–345 und Schichten aus anderen geniessbaren Stoffen; die Schichten der Schokoladen müssen zumindest teilweise klar sichtbar sein und mindestens 25 Massenprozent des fertigen Lebensmittels ausmachen; oder
- c.<sup>280</sup> einem Gemisch aus Schokoladen nach den Artikeln 331–337 und 342–345 und anderen geniessbaren Stoffen; der Anteil der verwendeten Schokoladen muss mindestens 25 Massenprozent des fertigen Lebensmittels ausmachen.

**Art. 348** Schokolade-Konfiseriewaren

Schokolade-Konfiseriewaren, mit Ausnahme von Pralinés (Art. 347), sind Lebensmittel wie Bouchées, Branches oder kleine Stengel, die mindestens 10 Massenprozent Schokolade (Art. 331–337 sowie 342) oder Kakaobutter enthalten oder mit mindestens 20 Massenprozent Schokoladenüberzugsmasse (Art. 343–345) überzogen sind.

**Art. 349** Berechnung der Anteile

<sup>1</sup> Vor der Berechnung der in den Artikeln 331–337 sowie 342 aufgeführten Anteile sind von der Masse des Enderzeugnisses folgende Bestandteile abzuziehen:

- a. die Zutaten nach Artikel 352;
- b. die zugesetzten Aromen;
- c. die zugesetzten Emulgatoren.

<sup>2</sup> Bei gefüllten Schokoladen (Art. 346) und Pralinés (Art. 347) errechnet sich der vorgeschriebene Schokoladeanteil nach dem Gesamtgewicht des Fertigerzeugnisses einschliesslich der Verzierung.

**2. Abschnitt: Zulässige Zutaten****Art. 350**<sup>281</sup>**Art. 351** Pflanzliche Fette

Den Schokoladen nach den Artikeln 331–335 sowie 342–345 darf bis zu maximal 5 Massenprozent des fertigen Erzeugnisses auch anderes Pflanzenfett oder -öl als

<sup>280</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>281</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS **2002** 573).

Kakaobutter zugegeben werden.<sup>282</sup> Der vorgeschriebene Mindestgehalt für Kakao-  
butter und für die Gesamtkakaotrockenmasse darf dabei nicht herabgesetzt werden.

#### **Art. 352** Weitere Zutaten

<sup>1</sup> Die Zugabe von weiteren Zutaten zu Schokoladen nach den Artikeln 331–337 und  
342–345 ist gestattet. Sie dürfen gesamthaft nicht mehr als 40 Massenprozent des  
Gesamtgewichtes betragen.

<sup>2</sup> Nicht gestattet ist die Zugabe von Getreidemehl, Stärke sowie von tierischen Fet-  
ten und Ölen, mit Ausnahme von MilCHFett.<sup>283</sup>

### **3. Abschnitt: Kennzeichnung**

#### **Art. 353** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung ist zu ergänzen durch die Angabe:

- a. der verwendeten Füllung bei gefüllter Schokolade;
- b. der Zutaten nach Artikel 352, wenn diese Schokoladen nach den Artikeln  
331–337 oder 342–345 zugegeben worden sind.

<sup>2</sup> Ein Hinweis nach Absatz 1 Buchstabe b ist untersagt bei der Zugabe von:

- a. Milch und Milcherzeugnissen zu Schokoladen nach den Artikeln 331, 332  
und 343;
- b. Kaffee und Spirituosen, wenn die Menge der Zutat weniger als 1 Massen-  
prozent des fertigen Erzeugnisses ausmacht;
- c. anderen Zutaten, die in praktisch nicht erkennbarer Weise mitverarbeitet  
wurden, wenn die Menge der Zutat weniger als 5 Massenprozent des Fertig-  
erzeugnisses ausmacht.

#### **Art. 354** Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 ist der Mindestgehalt an Kakaotrok-  
kenmasse in Massenprozent anzugeben bei:

- a. gezuckertem Kakaopulver;
- b. gezuckertem Haushaltskakaopulver;
- c. fettarmem oder magerem, gezuckertem Kakaopulver;
- d. fettarmem oder magerem, gezuckertem Haushaltskakaopulver;
- e. Schokolade;
- f. Haushaltsschokolade;

<sup>282</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

<sup>283</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

- g. Milkschokolade;
- h. Haushaltsmilkschokolade;
- i. Produkten zur Herstellung von Kakaotränken (Art. 355).

<sup>2</sup> Bei stückweise verkauften Schokoladeerzeugnissen in Form von Eiern, Hasen, Maikäfern usw., bei losen Pralinen und bei stückweise verkauften Schokolade-Konfiseriewaren, deren Einzelgewicht weniger als 50 g beträgt, sind die Angaben nach Absatz 1 mindestens auf einem gut sichtbaren, in unmittelbarer Nähe der betreffenden Erzeugnisse angebrachten Schild aufzuführen.

<sup>3</sup> In Abweichung von Artikel 22a Absatz 3 gilt:

- a.<sup>284</sup> Schokoladen nach den Artikeln 331–341, 343 und 344 gelten nur dann als in der Schweiz produziert, wenn diese von der Kakaobohne beziehungsweise von der Kakaomasse an vollständig in der Schweiz hergestellt worden sind. Weisse Schokoladen nach den Artikeln 342 und 345 gelten nur dann als in der Schweiz produziert, wenn diese von der Kakaobutter an vollständig in der Schweiz hergestellt worden sind.
- b. Bei Erzeugnissen nach den Artikeln 346–348, die nicht ausschliesslich mit Schokolade nach Buchstabe a hergestellt worden sind, muss zusätzlich das Land angegeben werden, aus dem diese Schokolade stammt.<sup>285</sup>

<sup>4</sup> Schokoladeerzeugnisse, die neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette enthalten, müssen im selben Blickfeld wie das Verzeichnis der Zutaten den Hinweis «enthält neben Kakaobutter auch andere pflanzliche Fette» tragen.<sup>286</sup>

#### 4. Abschnitt: Übrige Bestimmungen

**Art. 355<sup>287</sup>** Produkte zur Herstellung von Kakaotränken

Produkte zur Herstellung von Kakaotränken sind Mischungen aus Kakaopulver oder fettarmem Kakaopulver (Art. 329) in Form von Pulver, Granulat oder Lösung (Konzentrat) mit Zutaten wie Zuckerarten, Milch oder Milchbestandteilen.

**Art. 356** Wasser- und Fettglasuren

<sup>1</sup> Wasserglasuren sind Mischungen aus Kakao oder Schokolade, Zucker und Wasser.

<sup>2</sup> Fettglasuren sind Mischungen aus Kakao oder Schokolade, Zucker und Pflanzen- oder Milchlaktose.

<sup>284</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>285</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

<sup>286</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>287</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

## 35. Kapitel: Gewürze, Speisesalz, Senf

### 1. Abschnitt: Gewürze

#### Art. 357 Definitionen

<sup>1</sup> Gewürze sind getrocknete, kräftig riechende oder schmeckende Pflanzenteile (Wurzeln, Wurzelstöcke, Zwiebeln, Rinden, Blätter, Kräuter, Blüten, Früchte, Samen oder Teile davon), die Lebensmitteln zur Erhöhung des Wohlgeschmacks zugegeben werden.

<sup>2</sup> Gewürzextrakte sind Extrakte, die durch physikalische Verfahren (einschliesslich Destillation) aus Gewürzen gewonnen worden sind.

<sup>3</sup> Gewürzmischungen sind Mischungen, die ausschliesslich aus Gewürzen bestehen.

<sup>4</sup> Gewürzzubereitungen sind Mischungen von einem oder mehreren Gewürzen oder Küchenkräutern mit weiteren Zutaten wie Ölen, Fetten, Zuckerarten, Stärken, Hefeextrakt oder Speisesalz, die zum Zwecke der Geschmacksbeeinflussung beziehungsweise Aromatisierung zugegeben werden.<sup>288</sup>

<sup>5</sup> Curry oder Currypulver ist eine Mischung von Curcuma mit andern Gewürzen wie Pfeffer, Paprika, Ingwer, Koriander, Kardamom, Nelken. Es können auch andere aroma- und geschmacksverbessernde Zutaten wie Stärke, Zuckerarten oder Speisesalz zugegeben werden.<sup>289</sup>

#### Art. 358 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

Curry darf höchstens 5 Massenprozent Speisesalz und höchstens 10 Massenprozent andere Zutaten enthalten.

#### Art. 359 Kennzeichnung

<sup>1</sup> Bei Gewürzzubereitungen mit einem Speisesalz-Gehalt von mehr als 5 Massenprozent muss der Hinweis auf das Speisesalz im Verzeichnis der Zusammensetzung mit der Angabe des prozentualen Anteils ergänzt werden.

<sup>2</sup> Werden bei Gewürzzubereitungen ausschliesslich Küchenkräuter verwendet, kann die Sachbezeichnung «(Küchen-)Kräuterzubereitung» lauten.

#### Art. 360 Verwendung von Gewürzextrakten anstelle von Gewürzen

Soweit diese Verordnung nichts anderes bestimmt, ist die Verwendung von Gewürzextrakten anstelle von Gewürzen im Rahmen der guten Herstellungspraxis zulässig.

<sup>288</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>289</sup> Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

## 2. Abschnitt: Speisesalz

### Art. 361 Definitionen

<sup>1</sup> Speisesalz (Kochsalz) ist Salz, das aus unterirdischen Steinsalzlagerstätten, aus Meerwasser oder aus natürlicher Sole gewonnen wird und für die menschliche Ernährung geeignet ist.

<sup>2</sup> Speisesalz mit besonderen Zusätzen ist eine Mischung von Speisesalz mit Zusätzen wie Gewürzen (Gewürzsalz) oder Aromen (z. B. Salz mit Raucharomen). Es darf zusätzlich aroma- und geschmacksverbessernde Zutaten wie Hefe, Hefeextrakt, Malz, Zuckerarten oder stärkehaltige Mehle enthalten.<sup>290</sup>

### Art. 362 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Speisesalz, das nicht aus Meerwasser gewonnen wurde, muss pro Kilogramm Trockenmasse mindestens 97 Massenprozent Natriumchlorid enthalten.

<sup>2</sup> Die Trockenmasse von Speisesalz darf nicht mehr als 1 Massenprozent unlösliche Begleitstoffe aufweisen.

<sup>3</sup> Speisesalz mit besonderen Zusätzen muss mehr als 40 Massenprozent Speisesalz enthalten.

### Art. 363 Kennzeichnung

<sup>1</sup> Bei Speisesalz, das mehr als 3 Massenprozent Wasser enthält, muss der Wassergehalt in der Nähe der Sachbezeichnung angegeben werden.

<sup>2</sup> Speisesalz aus Meerwasser darf als Meersalz bezeichnet werden. Wird es als solches bezeichnet, muss in der Nähe der Sachbezeichnung der Gehalt an Natriumchlorid und an allfälligen Begleitsalzen (vorwiegend Kalium-, Calcium- und Magnesium-Chloride und -Sulfate) angegeben werden.

<sup>3</sup> Fein kristallisiertes oder fein gemahlendes Speisesalz darf als Tafelsalz bezeichnet werden.

## 3. Abschnitt: Senf

### Art. 364 Definition

Senf ist eine Mischung von Senfsamen (Senfkörner) mit Essig, Wein oder Wasser. Zutaten wie Speisesalz, Zuckerarten, Gewürze, Reis- oder Stärkemehl dürfen zugegeben werden.<sup>291</sup>

<sup>290</sup> Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>291</sup> Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

**Art. 365** Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

Der Gehalt an Reis- und Stärkemehl darf, bezogen auf Trockensubstanz, 10 Massenprozent nicht überschreiten.

**36. Kapitel: Wein, Sauser, Traubensaft im Gärstadium pasteurisiert, weinhaltige Getränke****1. Abschnitt: Wein****Art. 366<sup>292</sup>** Definitionen

Im Sinne dieser Verordnung ist:

- a. Traubenmost: Most, der natürlicherweise oder durch einen physikalischen Prozess aus frischen Trauben gewonnen wird;
- b. Wein: das Getränk, das durch alkoholische Gärung der frischen, auch eingemaischten Weintrauben (Früchte der Vitis-Arten) oder des frischen Traubenmostes gewonnen wird;
- c.<sup>293</sup> Roter Wein, Roséwein: Wein aus blauen Trauben, die mehr oder weniger lang an der Maische vergoren und zur weiteren Gärung abgepresst werden;
- d. Weissler Wein: Wein aus weissen Trauben oder aus vollständig süss gekelterten blauen Trauben;
- e. ...<sup>294</sup>
- f. Perlwein: Wein mit gelöstem Kohlendioxid, das einen Überdruck von mindestens 1 bis höchstens 2,5 bar bei 20 °C erzeugt;
- g. Schaumwein: Wein mit gelöstem Kohlendioxid, das einen Überdruck von mindestens 3 bar bei 20 °C erzeugt;
- h.<sup>295</sup> Likörwein: Wein mit einem Alkoholgehalt von mindestens 15 und höchstens 22 Volumenprozent, hergestellt aus Traubenmost, in Gärung stehendem Traubenmost oder Wein, durch Zugabe von Wein oder Destillat aus getrockneten Weintrauben oder neutralem Weinalkohol;
- i.<sup>296</sup> Schiller («Schillerwein»): Wein aus Trauben der 1. Kategorie, bestehend aus roten und weissen Trauben, die aus derselben Parzelle stammen und gemeinsam verarbeitet wurden.

<sup>292</sup> Siehe auch die SchlB Änd. 19. 12. 1997 am Ende dieses Textes.

<sup>293</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>294</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

<sup>295</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>296</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

**Art. 367** Weinkategorien

<sup>1</sup> Weine werden in drei Kategorien eingeteilt:

- a.<sup>297</sup> Kategorie 1: Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung;
- b. Kategorie 2: Weine mit Herkunftsbezeichnung;
- c.<sup>298</sup> Kategorie 3: Weine ohne kontrollierte Ursprungs- oder Herkunftsbezeichnung.

<sup>2</sup> Zur Herstellung von Schweizer Weinen müssen die der jeweiligen Kategorie entsprechenden Traubenmoste nach Artikel 64 Absatz 1 des Landwirtschaftsgesetzes vom 29. April 1998<sup>299</sup> verwendet werden.<sup>300</sup>

**Art. 368** Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Wein muss einen Gesamtalkoholgehalt (vorhandener und potentieller) von mindestens 7 Volumenprozent und einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 5,5 Volumenprozent aufweisen.<sup>301</sup>

<sup>2</sup> Folgende Zutaten dürfen zugegeben werden:

- a. Fülldosage, zur Erzeugung der zweiten Gärung, bei der Herstellung von Schaum- oder Perlweinen;
- b. Versanddosage, bei der Herstellung von Schaum- oder Perlweinen;
- c. Kohlendioxid zur Herstellung von Schaum- und Perlweinen mit zugegebener Kohlensäure nach Artikel 366 Buchstaben f und g.

<sup>3</sup> Durch die Zugabe der Fülldosage zu Schaum- oder Perlwein darf dessen Alkoholgehalt um höchstens 1,5 Volumenprozent und durch die Zugabe der Versanddosage um höchstens 0,5 Volumenprozent erhöht werden.

<sup>4</sup> Das EDI legt in einer Verordnung (Anhang 1) die zulässigen önologischen Verfahren und Behandlungen fest.<sup>302</sup>

**Art. 369**<sup>303</sup> Entfärben

Das Entfärben von Rotwein und Roséwein ist verboten.

<sup>297</sup> Fassung gemäss Ziff. II der V vom 26. Nov. 2003, in Kraft seit 1. Jan. 2004 (AS **2003** 4915).

<sup>298</sup> Fassung gemäss Ziff. II der V vom 26. Nov. 2003, in Kraft seit 1. Jan. 2004 (AS **2003** 4915).

<sup>299</sup> SR **910.1**

<sup>300</sup> Fassung gemäss Ziff. I 8 der V vom 7. Dez. 1998 (AS **1999** 303).

<sup>301</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

<sup>302</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>303</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

**Art. 370** Erhöhung des Alkoholgehaltes

<sup>1</sup> Zur Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes darf den Weintrauben, dem Traubenmost oder dem Wein im Gärstadium Zucker in trockener Form oder konzentrierter Traubenmost oder rektifiziertes Traubenmostkonzentrat zugegeben werden.<sup>304</sup>

<sup>2</sup> Der natürliche Alkoholgehalt von Schweizer Wein darf durch die Zugaben nach Absatz 1 um höchstens 2,5 Volumenprozent erhöht werden.

<sup>3</sup> Der Alkoholgehalt von Schweizer Wein der Kategorien 2 und 3 darf durch die Zugabe nach Absatz 1 bei Weisswein 12,0 Volumenprozent, bei Rot- und Roséwein 12,5 Volumenprozent nicht übersteigen.

<sup>4</sup> Durch die Zugabe von konzentriertem Traubenmost oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat darf das Ausgangsvolumen höchstens um 8 Prozent erhöht werden.

<sup>5</sup> Zugaben nach Absatz 1 gelten nicht als Verschnitt.<sup>305</sup>

**Art. 371** Verschnitt

<sup>1</sup> Unter Verschnitt wird das Mischen von Trauben, Traubenmost oder Wein verschiedenen Ursprungs oder verschiedener Herkunft verstanden.

<sup>2</sup> Vorbehältlich der Absätze 3 und 5 ist verboten:

- a. der Verschnitt von Schweizer Wein der Kategorien 1 und 2 mit ausländischem Wein;
- b. der Verschnitt von ausländischem Wein der Kategorien 1 und 2.<sup>306</sup>

<sup>3</sup> Für den Verschnitt von Schweizer Wein mit Schweizer Wein gilt:

- a. Wein der Kategorie 1 darf insgesamt bis höchstens 10 Prozent mit Weinen gleicher Farbe verschnitten werden.
- b. Wein der Kategorie 2 darf insgesamt bis höchstens 15 Prozent mit Weinen gleicher Farbe verschnitten werden.<sup>307</sup>

<sup>4</sup> Wein der Kategorie 3 darf beliebig verschnitten werden.<sup>308</sup>

<sup>5</sup> Ausländischer Wein, der eine geschützte Ursprungsbezeichnung oder eine andere gemäss einer ausländischen Gesetzgebung geschützte Bezeichnung trägt, muss bei der Abgabe bezüglich Verschnitt und Sachbezeichnung dieser ausländischen Gesetzgebung entsprechen.<sup>309</sup>

<sup>304</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>305</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108).

<sup>306</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>307</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>308</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>309</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

**Art. 372** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Anstelle der Sachbezeichnung «Wein» kann für Weine der Kategorie 1 der geographische Ursprung verwendet werden.

<sup>2</sup> Wein der Kategorie 2 muss die Sachbezeichnung «Tafelwein» tragen, ergänzt durch die Angabe der geografischen Herkunft. Zusätzlich kann auf die Farbe des Weines hingewiesen werden. Als Sachbezeichnung zulässig ist ebenfalls «Landwein», ergänzt durch die Angabe der geografischen Herkunft, wenn die Traubenproduktion einer Mengenbeschränkung nach Artikel 14 Absatz 3 der Weinverordnung vom 7. Dezember 1998<sup>310</sup> unterstellt ist.<sup>311</sup>

<sup>3</sup> Wein der Kategorie 3 muss die Sachbezeichnung «Wein» tragen. Sie kann ergänzt werden durch die Angabe der Farbe des Weines. Zusätzliche Angaben, wie Angaben über Ursprung, Herkunft, Rebsorte oder Jahrgang, sind verboten.<sup>312</sup>

<sup>4</sup> Wurde Perlwein oder Schaumwein Kohlendioxid zugegeben, so lautet die Sachbezeichnung «Perlwein mit zugegebener Kohlensäure» bzw. «Schaumwein mit zugegebener Kohlensäure».

**Art. 373** Kennzeichnung

<sup>1</sup> In Abweichung von den allgemeinen Kennzeichnungsvorschriften müssen auf der Etikette folgende Angaben angebracht werden:<sup>313</sup>

- a. die Sachbezeichnung nach den Artikeln 366 und 372;
- b. der Name oder die Firma und die Adresse entweder der produzierenden, abfüllenden, importierenden oder verkaufenden Person, der Weinkellerei, der Händlerin oder des Händlers;
- c.<sup>314</sup> das Produktionsland für Weine, sofern es nicht aus der Sachbezeichnung oder dem Namen oder der Firma und der Adresse der Produzentin oder des Produzenten ersichtlich ist;
- d. ...<sup>315</sup>
- e. die Angaben nach Artikel 22 Absatz 1 Buchstaben g, i, k, m und n.

<sup>2</sup> Die Angabe nach Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe m (Warenlos) kann anstatt auf der Etikette auch an einem anderen Ort auf der Flasche angebracht werden.

<sup>310</sup> SR 916.140

<sup>311</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>312</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>313</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>314</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>315</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

<sup>3</sup> Die Angabe des Jahrganges ist erlaubt, wenn der Wein zu mindestens 85 Prozent aus Trauben des angegebenen Jahrganges besteht. Zugaben nach Artikel 370 Absatz 1 werden nicht mitberechnet.<sup>316</sup>

<sup>4</sup> Die Angabe von einer oder mehreren Traubensorten ist gestattet, wenn mindestens 85 Prozent des Weines von den angegebenen Traubensorten stammen. Zugaben nach Artikel 370 Absatz 1 werden nicht mitberechnet. Werden mehrere Traubensorten erwähnt, muss die Angabe in mengenmässig absteigender Reihenfolge gemacht werden.<sup>317</sup>

<sup>5</sup> Bei Schaumwein sind die Angaben nach Artikel 22, entsprechend den Restzuckergehalten im Liter, zu ergänzen durch die Hinweise:

- «extra brut» bei 0 g bis 6 g
- «brut» bei weniger als 15 g
- «extra trocken» bei 12 g bis 20 g
- «trocken» bei 17 g bis 35 g
- «halbtrocken» bei 33 g bis 50 g
- «süss» oder «mild» bei mehr als 50 g

<sup>6</sup> Bei den übrigen Weinen sind, falls sie nicht als trockene Weine vinifiziert worden sind, entsprechend den Restzuckergehalten im Liter die folgenden Hinweise anzubringen:

- «halbtrocken» oder «leicht süss» bei 4 bis 12 g
- «lieblich» bei über 12 bis 45 g
- «süss» bei mehr als 45 g.<sup>318</sup>

## 2. Abschnitt:

### Sauser, Traubensaft und Traubenmost im Gärstadium pasteurisiert

**Art. 374** Sauser, pasteurisierter Sauser

<sup>1</sup> Sauser ist frisch gewonnener, gärender Traubenmost oder Traubensaft.

<sup>2</sup> Der Ethylalkoholgehalt muss mehr als 0,5 Volumenprozent betragen.

<sup>3</sup> Die Sachbezeichnung muss mit der Angabe der geographischen Herkunft ergänzt werden.

<sup>4</sup> Wird Sauser pasteurisiert, muss er als «pasteurisierter Sauser» bezeichnet werden.

<sup>5</sup> Die Angabe des Alkoholgehaltes ist für nicht pasteurisierten Sauser durch «alkoholhaltig» zu ersetzen.

<sup>316</sup> Zweiter Satz eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

<sup>317</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

<sup>318</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

**Art. 375** Traubensaft und Traubenmost im Gärstadium pasteurisiert

<sup>1</sup> Traubensaft und Traubenmost im Gärstadium pasteurisiert sind Getränke, die aus Traubensaft bzw. Traubenmost durch teilweise Gärung und anschliessende Pasteurisierung gewonnen werden.

<sup>2</sup> Der Ethylalkoholgehalt muss mehr als 0,5 Volumenprozent betragen.

<sup>3</sup> Die Sachbezeichnung lautet «Traubensaft im Gärstadium pasteurisiert» bzw. «Traubenmost im Gärstadium pasteurisiert» oder «teilweise vergorener Traubensaft» bzw. «teilweise vergorener Traubenmost». Sie muss mit der Angabe der geographischen Herkunft ergänzt werden.

**3. Abschnitt: Weinhaltige Getränke****Art. 376** Getränke aus Wein

<sup>1</sup> Getränke aus Wein sind Getränke, die hauptsächlich Wein enthalten und denen Zutaten wie Trinkwasser, natürliches Mineralwasser, Fruchtsäfte, Spirituosen, Zuckerarten oder Honig sowie Auszüge von aromatischen Pflanzen oder Pflanzenteilen oder natürliche oder naturidentische Aromen zugegeben werden können.<sup>319</sup>

<sup>2</sup> Der Gehalt an Wein im Enderzeugnis muss mindestens 50 Massenprozent betragen. Für die Zutaten gelten die Bestimmungen dieser Verordnung.

<sup>3</sup> Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 20.

<sup>4</sup> Ist dem Getränk Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben worden, muss in der Nähe der Sachbezeichnung ein Hinweis wie «kohlendioxidhaltig» angebracht werden.

**Art. 377** Wermut oder Wermutwein

<sup>1</sup> Wermut oder Wermutwein ist ein Getränk aus Wein (Art. 366), dessen charakteristisches Aroma durch Verwendung geeigneter, insbesondere aus Artemisia-Arten gewonnene Stoffe erzielt wird.

<sup>2</sup> Der Mindestgehalt an Wein im Enderzeugnis muss 75 Massenprozent betragen.

<sup>3</sup> Zur Süssung von Wermut dürfen nur karamelisierter Zucker, Zucker, Traubenmost, konzentrierter Traubenmost oder rektifiziertes Traubenmostkonzentrat verwendet werden.

<sup>4</sup> Der Alkoholgehalt muss mindestens 14,5 und darf höchstens 22,5 Volumenprozent betragen.

<sup>319</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

## 37. Kapitel: Obst- und Fruchtwein, Kernobstsaft im Gärstadium, Getränke aus Obst- oder Fruchtwein, Honigwein<sup>320</sup>

### 1. Abschnitt: Obstwein

#### Art. 378 Definition

Obstwein ist ein alkoholhaltiges Getränk, das aus frisch gepresstem oder physikalisch haltbar gemachtem Apfelsaft oder Birnensaft durch eine teilweise oder vollständige alkoholische Gärung gewonnen worden ist.

#### Art. 379 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Der Alkoholgehalt muss mindestens 3 Volumenprozent betragen.

<sup>2</sup> Gestattet ist die Zugabe von:

- a. Apfel- oder Birnensaft;
- b.<sup>321</sup> Zuckerarten für die Nachgärung zur Herstellung von Obstschaumwein;
- c. Kohlendioxid.

#### Art. 380 Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung lautet «Obstschaumwein», wenn der natürlich erzeugte Kohlendioxidgehalt mindestens 4 g pro Liter beträgt.

<sup>2</sup> Wurde dem Obstwein Kohlendioxid zugegeben und beträgt der gesamte Kohlendioxidgehalt 4 g pro Liter oder mehr, so lautet die Sachbezeichnung «Obstschaumwein mit zugegebener Kohlensäure».

<sup>3</sup> Wird in der Sachbezeichnung auf eine Fruchtart hingewiesen (z. B. Sauergrau-ech-Apfelwein), so muss deren Saftanteil im Endprodukt mindestens 80 Massenprozent betragen.

#### Art. 381 Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Bei Obstwein mit einer relativen Dichte (20/20) von mehr als 1,005, entsprechend einem Invertzuckeranteil von 9–11 g pro Liter, ist in der Nähe der Sachbezeichnung der Hinweis «teilvergoren» anzubringen.

<sup>2</sup> Bei Obstschaumwein dürfen anstelle von «teilvergoren» folgende Angaben gemacht werden:

- brut bei einem Restzuckeranteil von weniger als 10 g/l
- extra trocken bei einem Restzuckeranteil zwischen 8 und 20 g/l
- trocken bei einem Restzuckeranteil zwischen 17 und 40 g/l

<sup>320</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>321</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

- halbtrocken bei einem Restzuckeranteil zwischen 37 und 65 g/l
- süß bei einem Restzuckeranteil von mehr als 65 g/l

## 2. Abschnitt: Verdünnter Obstwein

### Art. 382 Definition

Verdünnter Obstwein ist Obstwein, der mit Trinkwasser verdünnt oder durch alkoholische Gärung von verdünntem Apfel- oder verdünntem Birnensaft hergestellt wurde.

### Art. 383 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Der Obstweinanteil im Enderzeugnis muss mindestens 70 Massenprozent betragen.

<sup>2</sup> Der Alkoholgehalt muss mehr als 2 Volumenprozent betragen.

<sup>3</sup> Gestattet ist die Zugabe von:

- a. Apfel- oder Birnensaft;
- b. Kohlendioxid.

### Art. 384 Sachbezeichnung

Wurde dem verdünnten Obstwein Kohlendioxid zugegeben und beträgt der gesamte Kohlendioxidgehalt 4 g pro Liter oder mehr, so ist in der Sachbezeichnung auf diese Zugabe hinzuweisen.

### Art. 385 Übrige Kennzeichnung

Verdünnter Obstwein mit einer relativen Dichte (20/20) von mehr als 1,005, entsprechend einem Invertzuckeranteil von 9–11 g pro Liter, muss in der Nähe der Sachbezeichnung als «teilvergoren» bezeichnet werden.

## 3. Abschnitt: Kernobstsafte im Gärstadium

### Art. 386 Definition

Kernobstsafte im Gärstadium ist teilweise vergorener Obstwein (Art. 378) mit einem Ethylalkoholgehalt von mehr als 0,5 und weniger als 3 Volumenprozent.

### Art. 387 Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Bei pasteurisiertem Kernobstsafte im Gärstadium ist die Sachbezeichnung durch das Wort «pasteurisiert» zu ergänzen.

<sup>2</sup> Wurde Kernobstsaft im Gärstadium Kohlendioxid zugegeben und beträgt der gesamte Kohlendioxidgehalt 4 g pro Liter oder mehr, so ist in der Sachbezeichnung auf diese Zugabe hinzuweisen.

#### **Art. 388**      Übrige Kennzeichnung

Bei nicht pasteurisiertem Kernobstsaft im Gärstadium ist die Angabe des Alkoholgehaltes durch «alkoholhaltig» zu ersetzen.

### **4. Abschnitt: Fruchtwein**

#### **Art. 389**<sup>322</sup>      Definition

Fruchtwein ist ein alkoholhaltiges Getränk aus frisch gepressten oder physikalisch haltbar gemachten Beeren- oder Fruchtsäften, mit Ausnahme von Apfel-, Birnen- und Traubensaft, das durch eine teilweise oder vollständige alkoholische Gärung gewonnen wird. Vor der Gärung dürfen dem Saft Zuckerarten oder Trinkwasser zugegeben werden.

#### **Art. 390**      Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Die Mischung, die der Vergärung unterworfen wird, muss mindestens 30 Massenprozent Beeren- oder Fruchtsaft enthalten.<sup>323</sup>

<sup>2</sup> Der Alkoholgehalt muss mindestens 3 Volumenprozent betragen.

<sup>3</sup> Gestattet ist nach der Gärung die Zugabe von:<sup>324</sup>

- a.<sup>325</sup> Beeren- oder Fruchtsaft sowie von Zuckerarten;
- b. Kohlendioxid.

<sup>4</sup> Das Mischen verschiedener Fruchtweine ist erlaubt.

#### **Art. 391**      Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung lautet «Fruchtschaumwein», wenn der natürlich erzeugte Kohlendioxidgehalt mindestens 4 g pro Liter beträgt.

<sup>2</sup> Wurde Fruchtwein Kohlendioxid zugegeben und beträgt der gesamte Kohlendioxidgehalt 4 g pro Liter oder mehr, so lautet die Sachbezeichnung «<sup>326</sup>-Schaumwein mit zugegebener Kohlensäure».

<sup>322</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>323</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>324</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>325</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>326</sup> Frucht- oder Beerenart

**Art. 392**      Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Wurde der Fruchtwein aus verdünntem Beeren- oder Fruchtsaft hergestellt, so muss der Anteil des Saftes in Massenprozent unmittelbar bei der Sachbezeichnung wie folgt angegeben werden: «aus<sup>327</sup> %<sup>328</sup>-saft».

<sup>2</sup> Artikel 381 gilt sinngemäss.

**5. Abschnitt: Getränke aus Obst- oder Fruchtwein****Art. 393**

<sup>1</sup> Getränke aus Obst- oder Fruchtwein sind Getränke, die als Hauptbestandteil Obst- oder Fruchtwein enthalten und denen Zutaten wie Trinkwasser, natürliches Mineralwasser, Fruchtsäfte, Spirituosen, Zuckerarten oder Honig sowie Auszüge von aromatischen Pflanzen oder Pflanzenteilen oder natürliche oder naturidentische Aromen zugegeben werden können.<sup>329</sup>

<sup>2</sup> Der Gehalt an Obst- oder Fruchtwein im Enderzeugnis muss mindestens 50 Massenprozent betragen. Für die Zutaten gelten die Bestimmungen dieser Verordnung.

<sup>3</sup> Die Bestimmungen von Artikel 376 Absätze 3 und 4 gelten sinngemäss.

**6. Abschnitt:<sup>330</sup> Honigwein****Art 393a**      Definition

Honigwein (Met) ist ein Getränk, das durch alkoholische Gärung eines Wasser-Honig-Gemisches gewonnen wird.

**Art. 393b**      Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Honigwein muss einen Alkoholgehalt von mindestens 7 Volumenprozent aufweisen.

<sup>2</sup> Der Zusatz von Zuckerarten vor der Vergärung ist verboten.

<sup>3</sup> Die Aromatisierung mit Gewürzen und Kräutern ist zulässig.

<sup>327</sup> Mindestgehalt an Frucht- oder Beerensaft

<sup>328</sup> Frucht- oder Beerenart

<sup>329</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>330</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

## 38. Kapitel: Bier

### Art. 394 Definitionen

<sup>1</sup> Bier ist ein alkoholisches und kohlenensäurehaltiges Getränk, das aus mit Hefe vergorener Würze gewonnen wird, der Doldenhopfen oder Hopfenprodukte zugegeben werden. Die Würze ist aus stärke- oder zuckerhaltigen Rohstoffen und aus Trinkwasser hergestellt.

<sup>2</sup> Hopfenprodukte sind Hopfenpulver, angereichertes Hopfenpulver, Hopfenextrakt, Hopfenextraktpulver und isomerisierter Hopfenextrakt.

### Art. 395 Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Bier muss in der Regel klar sein. Bestimmte Biertypen (z. B. unfiltriertes Bier, Hefeweizenbier) dürfen Trübungen oder Ablagerungen aufweisen, die infolge eines speziellen Herstellungsverfahrens entstanden sind.

<sup>2</sup> Für die Herstellung der Würze können neben Gersten- oder Weizenmalz folgende stärke- oder zuckerhaltigen Rohstoffe verwendet werden:

- a. Cerealien wie Gerste, Weizen, Mais, Reis;
- b. Zucker, Invertzucker, Dextrose, Glucosesirup bis höchstens 10 Massenprozent;
- c. Stärke bis höchstens 20 Massenprozent.

<sup>3</sup> Für die Zubereitung der Würze dürfen Röstmalz und Röstmalzextrakte verwendet werden.

<sup>4</sup> Der pH-Wert des Bieres darf bei der Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten 5,0 nicht übersteigen.

<sup>5</sup> Der Gehalt an Kohlendioxid muss mindestens 0,3 Massenprozent betragen.

<sup>6</sup> Bier muss aus einer Stammwürze von mindestens 10 Massenprozent hervorgegangen sein. Vorbehalten bleibt Artikel 396 Absätze 3 und 4.

### Art. 396 Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Die Sachbezeichnung lautet «Bier».

<sup>2</sup> Entsprechend dem Stammwürzegehalt können auch folgende Sachbezeichnungen verwendet werden:

- a. Lagerbier bei 10,0–12,0 Massenprozent
- b. Spezialbier bei 11,5–14,0 Massenprozent
- c. Starkbier bei mindestens 14 Massenprozent

<sup>3</sup> Bier darf bis zu einem Alkoholgehalt von 3,0 Volumenprozent als «Leichtbier» bezeichnet werden. Der Stammwürzegehalt von Leichtbier unterliegt keiner Begrenzung.

<sup>4</sup> Bier mit einem Kohlenhydratgehalt von höchstens 7,5 g pro Liter und einem Alkoholgehalt von höchstens 4,5 Volumenprozent darf als «kohlenhydratarm» bezeichnet werden. Der Stammwürzegehalt muss 8,0–9,0 Massenprozent betragen.

**Art. 397**      Übrige Kennzeichnung

Trübe Biere, die nach einem speziellen Verfahren hergestellt wurden, müssen auf der Etikette einen entsprechenden Hinweis enthalten.

**Art. 398**      Ausschank

<sup>1</sup> Zum Ausschank von Fassbier sind nur Druckapparate (Bierpressionen) gestattet, bei denen komprimiertes Kohlendioxid oder Stickstoff verwendet werden.

<sup>2</sup> Der Anschluss der Druckgasleitung am Siphon oder Anstichkopf muss mit einem Rückschlagventil versehen sein.

<sup>3</sup> Mit den für Bier bestimmten Schenknhahnen dürfen keine anderen Getränke ausgeschenkt werden.

<sup>4</sup> Tropfbier und Bierreste dürfen nicht ausgeschenkt werden.

## **39. Kapitel: Spirituosen, verdünnte alkoholhaltige Getränke auf Basis von Spirituosen**

### **1. Abschnitt:<sup>331</sup> Allgemeine Bestimmungen**

**Art. 399**      Spirituosen

<sup>1</sup> Spirituosen sind alkoholische Flüssigkeiten, die zum Konsum bestimmt sind, besondere organoleptische Eigenschaften aufweisen und einen Mindestalkoholgehalt von 15 Volumenprozent haben.

<sup>2</sup> Sie werden gewonnen durch:

- a. Destillation aus natürlichen vergorenen Erzeugnissen mit oder ohne Zusatz von natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen;
- b. Einmischen von pflanzlichen Stoffen in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, in Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs oder in Brand nach den Artikeln 401–424;
- c. Zusatz von natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen, Zuckerarten oder anderen Süßungsmitteln oder sonstigen landwirtschaftlichen Erzeugnissen zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- d. Mischen einer Spirituose nach den Buchstaben a und b mit:
  1. anderen Spirituosen,

<sup>331</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

2. mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Destillaten landwirtschaftlichen Ursprungs oder Brand nach den Artikeln 401–424, oder
3. mit andern alkoholischen oder mit nichtalkoholischen Getränken.

**Art. 400** Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Trinksprit)

<sup>1</sup> Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs (Trinksprit) ist Alkohol, der durch Destillation aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen nach alkoholischer Gärung hergestellt wird und der die in Anhang 15 aufgeführten Merkmale aufweist.

<sup>2</sup> Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs ist nicht für den direkten Konsum bestimmt.

<sup>3</sup> Wenn in der Kennzeichnung auf die verwendeten Ausgangsstoffe hingewiesen wird, darf der Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs ausschliesslich aus den betreffenden Ausgangsstoffen gewonnen worden sein.

**Art. 400a** Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs

<sup>1</sup> Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs ist die alkoholische Flüssigkeit, die durch Destillation aus landwirtschaftlichen Erzeugnissen nach alkoholischer Gärung hergestellt wird und weder die Merkmale von Ethylalkohol noch diejenigen einer Spirituose aufweist, jedoch ein Aroma und einen Geschmack bewahrt hat, das von den verwendeten Ausgangsstoffen stammt.

<sup>2</sup> Wenn in der Kennzeichnung auf die verwendeten Ausgangsstoffe hingewiesen wird, darf das Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs ausschliesslich aus den betreffenden Ausgangsstoffen gewonnen worden sein.

**Art. 400b** Spirituosenkategorie

Als Spirituosenkategorie gilt eine Gruppe von Spirituosen, die derselben Definition entspricht.

**Art. 400c** Alkoholgehalt

Der Alkoholgehalt einer Spirituose ist das Verhältnis von ihrem Volumen an reinem Alkohol zum Gesamtvolumen bei einer Temperatur von 20°C.

**Art. 400d** Gehalt an flüchtigen Bestandteilen

Der Gehalt an flüchtigen Bestandteilen einer ausschliesslich durch Destillation hergestellten Spirituose ist die Menge der aus der Destillation oder der erneuten Destillation der verwendeten Ausgangsstoffe stammenden flüchtigen Bestandteile. Nicht mitgerechnet werden der Ethylalkohol und das Methanol.

**Art. 400e** Zusammenstellung (Blend)

<sup>1</sup> Zusammenstellung (Blend) ist das Verfahren, in dem zwei oder mehrere Spirituosen gemischt werden, die derselben Spirituosenkategorie angehören und sich voneinander höchstens bezüglich der folgenden Merkmale unterscheiden:

- a. Herstellungsverfahren;
- b. verwendete Destillationsgeräte;
- c. Reifungsdauer oder Alterungsdauer;
- d. geografisches Erzeugungsgebiet.

<sup>2</sup> Das gewonnene Getränk gehört derselben Spirituosenkategorie an wie die ursprünglichen Spirituosen vor der Zusammenstellung.

**Art. 400f** Verschnitt

Verschnitt ist das Verfahren, in dem einer Spirituose Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs zugesetzt wird.

**Art. 400g** Süssung

Süssung ist das Verfahren, in dem zur Produktion von Spirituosen eines oder mehrere der folgenden Erzeugnisse verwendet werden:

- a. Zucker: fest, flüssig oder karamelisiert;
- b. flüssiger Invertzucker oder Sirup von Invertzucker;
- c. Glukosesirup;
- d. Dextrose;
- e. Fructose;
- f. Traubenmost, frisch oder konzentriert;
- g. rektifiziertes Traubenmostkonzentrat;
- h. Honig;
- i. Johannisbrotsirup;
- j. andere natürliche Zuckerstoffe, die eine ähnliche Wirkung wie die vorstehend genannten Erzeugnisse haben.

**Art. 400h** Karamelisierter Zucker

Karamelisierter Zucker ist das Erzeugnis, das ausschliesslich durch kontrolliertes Erhitzen von Saccharose ohne Zusatz von Basen, Mineralsäuren oder anderen chemischen Zusatzstoffen gewonnen wird.

**Art. 400i** Reifung oder Alterung

Reifung oder Alterung ist das Verfahren, in dem in geeigneten Behältern Vorgänge natürlich ablaufen können, durch welche die betreffende Spirituose organoleptische Merkmale erhält, welche sie vorher nicht hatte.

**Art. 400j** Reduktion

Reduktion ist das Verfahren, in dem einer Spirituose Wasser zugegeben wird, um ihren Alkoholgehalt zu senken. Das Wasser muss den Anforderungen an Trinkwasser nach Artikel 275 genügen und kann gegebenenfalls destilliert oder demineralisiert worden sein.

**1a. Abschnitt: Spirituosenkategorien**<sup>332</sup>**Art. 401**<sup>333</sup> Branntwein

<sup>1</sup> Branntwein ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Destillation von Wein zu weniger als 86 Volumenprozent oder durch erneute Destillation des vorgängig erzeugten Weindestillates zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird.

<sup>2</sup> Er muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 1,25 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen; diese dürfen ausschliesslich aus dem entsprechenden Grundstoff stammen.

**Art. 402**<sup>334</sup> Weinbrand (Brandy)

<sup>1</sup> Weinbrand (Brandy) ist eine Spirituose, die aus Branntwein mit oder ohne Zusammenstellung mit Weindestillat gewonnen wird. Das Weindestillat muss zu weniger als 94,8 Volumenprozent destilliert sein und darf mit seinem Alkoholgehalt 50 Prozent des Alkoholgehalts des Enderzeugnisses nicht übersteigen.

<sup>2</sup> Weinbrand muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 1,25 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen, die ausschliesslich aus dem entsprechenden Grundstoff stammen.

<sup>3</sup> Er muss in Eichenholzbehältern während mindestens einem Jahr oder in Eichenfässern von weniger als 1000 l Fassungsvermögen während mindestens sechs Monaten gereift sein.

<sup>332</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>333</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>334</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

**Art. 402<sup>a335</sup>** Bierbrand

Bierbrand ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch unmittelbare Destillation von frischem Bier zu weniger als 86 Volumenprozent gewonnen wird. Das Destillat muss organoleptische Eigenschaften aufweisen, die aus dem Bier stammen.

**Art. 403<sup>336</sup>** Tresterbrand, Trester, Marc, Grappa

<sup>1</sup> Tresterbrand (Trester, Marc) ist eine Spirituose, die gewonnen wird aus vergorenem Traubentrester entweder durch Wasserdampf oder durch Destillation mit möglichem Zusatz von Wasser oder Trub. Das Destillat muss zu weniger als 86 Volumenprozent destilliert sein. Eine erneute Destillation auf denselben Alkoholgehalt ist zulässig.

<sup>2</sup> Tresterbrand muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 1,4 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen.

<sup>3</sup> Die Trubzugabe darf 25 Kilogramm Trub je 100 Kilogramm Traubentrester nicht übersteigen. Die aus dem Trub gewonnene Alkoholmenge darf nicht mehr als 35 Prozent der Gesamtalkoholmenge des Fertigerzeugnisses ausmachen.

<sup>4</sup> Grappa ist Tresterbrand, der in Italien, im Kanton Tessin, Calancatal, Bergell, Val Mesolcina oder Puschlav aus Trauben der betreffenden Region hergestellt wurde.

**Art. 404<sup>337</sup>****Art. 405** Hefebrand, Drusenbrand

Hefe- oder Drusenbrand (Drusen, Lies) ist eine Spirituose, die durch Destillation aus Weindrusen oder aus einer Mischung von Weindrusen und Weintrüben gewonnen wird.

**Art. 406<sup>338</sup>** Getreidespirituose, Getreidebrand

<sup>1</sup> Getreidespirituose ist eine Spirituose, die durch Destillation aus vergorener Getreidemaische gewonnen wird und die die organoleptischen Merkmale der Ausgangsstoffe aufweist.

<sup>2</sup> Getreidebrand ist eine Getreidespirituose, die durch Destillieren zu weniger als 95 Volumenprozent aus vergorener Getreidemaische gewonnen wird und die die organoleptischen Merkmale der Ausgangsstoffe aufweist.

<sup>335</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>336</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>337</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

<sup>338</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

**Art. 407**<sup>339</sup> Whisky, Whiskey

<sup>1</sup> Whisky (Whiskey) ist eine Spirituose, die durch Destillation von Getreidemaische gewonnen wird, welche durch die in ihr enthaltenen Malzamyhasen mit oder ohne andere natürliche Enzyme verzuckert und mit Hefe vergoren ist. Die Maische muss zu weniger als 94,8 Volumenprozent so destilliert worden sein, dass das Destillationserzeugnis das Aroma und den Geschmack der verwendeten Ausgangsstoffe aufweist.

<sup>2</sup> Whisky (Whiskey) muss während mindestens drei Jahren in Holzfässern mit einem Fassungsvermögen von höchstens 700 l gereift sein.

**Art. 408**<sup>340</sup> Obstbrand

<sup>1</sup> Obstbrand ist eine Spirituose, die:

- a. ausschliesslich durch alkoholische Gärung und Destillation einer frischen fleischigen Frucht oder des frischen Mosts dieser Frucht, mit oder ohne Steine, gewonnen wird; und
- b. zu weniger als 86 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der verwendeten Frucht behält.

<sup>2</sup> Er muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 2,0 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen.

**Art. 409**<sup>341</sup> Brand aus Apfelwein, Brand aus Birnenwein

<sup>1</sup> Brand aus Apfelwein oder Brand aus Birnenwein ist eine Spirituose, die:

- a. durch ausschliessliche Destillation von Apfel- oder Birnenwein hergestellt wird; und
- b. zu weniger als 86 Volumenprozent so destilliert wird, dass das Destillat das Aroma und den Geschmack der verwendeten Frucht behält.

<sup>2</sup> Er muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 2,0 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen.

**Art. 410**<sup>342</sup> Brand aus Obsttrester

<sup>1</sup> Brand aus Obsttrester ist eine Spirituose, die ausschliesslich durch Gärung und Destillation zu weniger als 86 Volumenprozent von Obsttrester, ausgenommen Traubentrester, gewonnen wird. Eine erneute Destillation auf denselben Alkoholgehalt ist zulässig.

<sup>339</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>340</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>341</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>342</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>2</sup> Er muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 2,0 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen.

**Art. 411** Obstdrusenbrand

Obstdrusenbrand ist eine Spirituose, die durch Destillation aus Obstweindrusen oder aus einer Mischung von Obstweindrusen und Obstweintrübsen gewonnen wird.

**Art. 412**<sup>343</sup> Brand aus Beeren oder anderen Obstarten

<sup>1</sup> Brand aus Beeren oder anderen Obstarten ist eine Spirituose, die durch Einmischen von teilweise vergorenen oder unvergorenen Beeren oder sonstigen Obstarten wie Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Holunder oder Kiwi in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, in ein Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs oder in einen Brand nach diesem Kapitel und durch anschliessende Destillation gewonnen wird.

<sup>2</sup> Zum Einmischen müssen mindestens 100 kg Früchte je 20 l reinem Alkohol verwendet werden.

**Art. 413**<sup>344</sup> Rum

<sup>1</sup> Rum ist eine Spirituose, die ausschliesslich gewonnen wird durch alkoholische Gärung und Destillation von Melasse oder Sirup, die aus der Herstellung von Rohrzucker stammen oder vom Saft des Zuckerrohrs selbst. Rum muss auf weniger als 96 Volumenprozent destilliert worden sein und typische organoleptische Merkmale aufweisen.

<sup>2</sup> Rum, der aus Zuckerrohrsaft gewonnen wurde, muss einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 2,25 g pro Liter reinem Alkohol aufweisen.

**Art. 414**<sup>345</sup>

**Art. 415** Kartoffelbrand

Kartoffelbrand ist eine Spirituose, die durch Destillation aus einer vergorenen Kartoffelmaische gewonnen wird.

**Art. 416** Wodka

<sup>1</sup> Wodka ist eine Spirituose, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird:

- a. durch Rektifikation oder durch Filtrieren über Aktivkohle, gegebenenfalls mit anschliessender einfachen Destillation; oder

<sup>343</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>344</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>345</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

b.<sup>346</sup> durch eine gleichwertige Behandlung, welche die organoleptischen Merkmale der verwendeten Ausgangsstoffe selektiv abschwächt.

<sup>2</sup> Durch den Zusatz von Aromastoffen können dem Erzeugnis besondere organoleptische Eigenschaften, insbesondere ein weicher Geschmack, verliehen werden.<sup>347</sup>

**Art. 417<sup>348</sup>** Spirituose mit Wacholder

<sup>1</sup> Spirituose mit Wacholder ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, Getreidedestillat oder Getreidebrand mit Wacholderbeeren (*Juniperus communis*) gewonnen wird.

<sup>2</sup> Es können andere natürliche oder naturidentische Aromastoffe, Aromaextrakte oder Duftstoffpflanzen zugesetzt werden. Die organoleptischen Merkmale der Wacholderbeeren müssen jedoch wahrnehmbar bleiben.

<sup>3</sup> Gin ist eine Spirituose mit Wacholder, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs, der die entsprechenden organoleptischen Merkmale aufweist, mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder mit Aromaextrakten gewonnen wird, wobei der Wacholderbeerengeschmack vorherrschend bleiben muss.

<sup>4</sup> Destillierter Gin (z. B. «London Gin») ist eine Spirituose mit Wacholder, die ausschliesslich durch die erneute Destillation von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs von angemessener Qualität mit den gewünschten organoleptischen Merkmalen und unter Zusetzen von Wacholderbeeren und anderen natürlichen pflanzlichen Stoffen hergestellt wird. Er muss folgenden Mindestanforderungen genügen:

- a. Das Ausgangsprodukt der erneuten Destillation muss einen ursprünglichen Alkoholgehalt von mindestens 96 Volumenprozent aufweisen.
- b. Bei der erneuten Destillation muss der Wacholdergeschmack vorherrschend bleiben.
- c. Zur Aromatisierung können zusätzlich natürliche oder naturidentische Aromastoffe oder Aromaextrakte verwendet werden.

<sup>346</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>347</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>348</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

**Art. 418**<sup>349</sup>**Art. 419**<sup>350</sup> Enzian

Enzian ist eine aus einem Enziandestillat hergestellte Spirituose, die durch Gärung von Enzianwurzeln mit oder ohne Zusatz von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird.

**Art. 420** Kräuterbrand

<sup>1</sup> Kräuterbrand ist eine Spirituose, die gewonnen wird durch:

- a. Destillation von in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder in einem Brand nach diesem Kapitel eingemaischten Kräutern; oder
- b. Zugabe eines Kräuterextraktes zu Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder einem Brand nach diesem Kapitel.<sup>351</sup>

<sup>2</sup> Die Färbung mit pflanzlichen Extrakten sowie die Zugabe von ätherischen Ölen sind gestattet.

**Art. 421**<sup>352</sup> Kümmel, Aquavit

<sup>1</sup> Kümmel (Spirituose mit Kümmel) ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit Kümmel (*Carum carvi L.*) gewonnen wird. Es dürfen andere natürliche oder naturidentische Aromastoffe oder Aromaextrakte zugesetzt werden. Der Kümmelgeschmack muss jedoch vorherrschend bleiben.

<sup>2</sup> Aquavit (Akvavit) ist Kümmel, bei dem die Aromatisierung mit einem Kräuterdestillat oder Gewürzdestillat vorgenommen wurde. Bezüglich der Zusammensetzung gilt:

- a. Ein wesentlicher Teil des Aromas muss aus der Destillation von Kümmelsamen oder Dillsamen (*Anethum graveolens L.*) stammen.
- b. Es dürfen auch andere Aromastoffe verwendet werden.
- c. Der Zusatz ätherischer Öle ist nicht zulässig.
- d. Der Geschmack von Bitterstoffen darf nicht dominierend sein.
- e. Der Extraktgehalt darf nicht mehr als 1,5 g pro 100 ml betragen.

<sup>349</sup> Aufgehoben durch Ziff. I der V vom 27. März 2002 (AS 2002 573).

<sup>350</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>351</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>352</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

**Art. 421<sup>a353</sup>** Agavenspirituose

Agavenspirituose ist eine Spirituose, die durch Destillation und Rektifikation aus mindestens 51 Prozent vergorener blauer Agave (*Agave tequilana Weber*) gewonnen wird.

**Art. 422<sup>354</sup>** Likör

<sup>1</sup> Likör ist eine Spirituose, die gewonnen wird durch Aromatisieren mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder Aromaextrakten und durch Süssung von:

- a. Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- b. Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs;
- c. Spirituosen dieses Kapitels;
- d. einer Mischung der Erzeugnisse nach den Buchstaben a–c.

<sup>2</sup> Die Zugabe von Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs wie Milch, Milchprodukte, Obstwein oder aromatisierter Wein ist gestattet.

<sup>3</sup> Der Alkoholgehalt eines Likörs, der nach einer bestimmten Spirituose benannt wird (Eiercognac, Kirschlikör, Williamslikör usw.), muss ausschliesslich aus dieser Spirituose stammen.

<sup>4</sup> Likör muss einen Mindestzuckergehalt, ausgedrückt als Invertzucker, von 100 g pro Liter aufweisen. Davon abweichend gelten folgende Werte:

- a. für Vieille Prune: 50 g pro Liter;
- b. für Kirschlikör: 70 g pro Liter;
- c. für Enzianlikör: 80 g pro Liter;
- d. für Eierlikör und Likör mit Eizusatz: 150 g pro Liter;
- e. für «<sup>355</sup>- crème»: 250 g pro Liter
- f. für Cassiscrème: 400 g pro Liter.

<sup>5</sup> Eierlikör (Advokat, Advocaat, Avocat) ist eine Spirituose, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird und als Bestandteile hochwertiges Eigelb, Eiweiss und Zucker oder Honig enthält. Das Enderzeugnis muss mindestens 140 g Eigelb pro Liter enthalten.

<sup>6</sup> Likör mit Eizusatz ist eine Spirituose, die aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs gewonnen wird und als Bestandteile hochwertiges Eigelb, Eiweiss und Zucker oder Honig enthält. Das Enderzeugnis muss mindestens 70 g Eigelb pro Liter enthalten.

<sup>353</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>354</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>355</sup> Bezeichnung der verwendeten Frucht oder des verwendeten Ausgangsstoffes, mit Ausnahme von Milcherzeugnissen

**Art. 423**<sup>356</sup> Aperitif, Spirituose mit bitterem Geschmack, Bitter

<sup>1</sup> Aperitif ist ein Getränk aus Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder aus Spirituosen nach den Artikeln 401–421a, Wasser und aromatischen Pflanzenauszügen oder natürlichen oder naturidentischen Aromen oder Aromaextrakten, die ihm die charakteristischen sensorischen Eigenschaften verleihen. Aperitif darf Zuckerarten, Honig oder Wein enthalten. Für Aperitif auf Basis von Wein gelten die Bestimmungen von Kapitel 36.

<sup>2</sup> Spirituose mit bitterem Geschmack (Bitter) ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen oder Aromaextrakten gewonnen wurde. Sie muss einen bitteren Geschmack aufweisen.

**Art. 424**<sup>357</sup> Spirituose mit Anis

<sup>1</sup> Spirituose mit Anis ist eine Spirituose, die durch Aromatisieren von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs mit natürlichen Extrakten von Sternanis (*Illicium verum*), Anis (*Pimpinella anisum*), Fenchel (*Foeniculum vulgare*) oder anderen Pflanzen, die im Wesentlichen das gleiche Aroma aufweisen, nach einem der folgenden Verfahren hergestellt wird:

- a. Einmaischen oder Destillation;
- b. erneute Destillation des Alkohols unter Zusatz von Samen oder anderen Teilen der oben genannten Pflanzen;
- c. Beigabe von natürlichen destillierten Extrakten von Anispflanzen;
- d. einer Kombination der Verfahren nach den Buchstaben a–c.

<sup>2</sup> Es können auch andere als die in Absatz 1 genannten natürlichen Pflanzenextrakte oder würzende Samen ergänzend verwendet werden. Dabei muss der Anisgeschmack vorherrschend bleiben.

<sup>3</sup> Pastis ist eine Spirituose mit Anis, wenn sie ausserdem natürliche Extrakte aus Süssholz (*Glycyrrhiza glabra*) und damit auch so genannte Chalkone (Farbstoffe) sowie Glycyrrhizinsäure enthält. Für die Zusammensetzung gilt:

- a. Der Gehalt an Glycyrrhizinsäure muss mindestens 0,05 g pro Liter und darf höchstens 0,5 g pro Liter betragen.
- b. Der Gehalt an Anethol muss mindestens 1,5 g pro Liter und darf höchstens 2,0 g pro Liter betragen.
- c. Der Zuckergehalt darf 100 g pro Liter nicht übersteigen.

<sup>4</sup> Ouzo ist eine Spirituose mit Anis, die in Griechenland hergestellt wird.

<sup>356</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>357</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>5</sup> Anis ist eine Spirituose mit Anis, deren charakteristisches Aroma ausschliesslich von Sternanis (*Illicium verum*), Anis (*Pimpinella anisum*) oder Fenchel (*Foeniculum vulgare*) herrührt.

<sup>6</sup> Destillierter Anis ist Anis, dessen Alkohol mindestens zu 20 Prozent aus Alkohol besteht, der unter Beigabe von Samen von Pflanzen nach Absatz 1 destilliert wurde.

## 2. Abschnitt:<sup>358</sup> Alkoholgehalt, Süssung, Verschnitt

### Art. 425 Alkoholgehalt von Spirituosen

<sup>1</sup> Spirituosen, die für die Abgabe an Konsumentinnen oder Konsumenten bestimmt sind, müssen mindestens folgenden Alkoholgehalt in Volumenprozent aufweisen:

- a. Whisky, Kartoffelbrand, Pastis: 40,0 Prozent;
- b. Hefe- oder Drusenbrand, Bierbrand: 38,0 Prozent;
- c. Branntwein, Tresterbrand, Marc, Grappa, Obstbrand, Brand aus Apfel- oder Birnenweinen, Brand aus Obsttrester, Obstdrusenbrand, Brand aus Beeren oder sonstigen Früchten, Spirituose mit Wacholder, Gin, destillierter Gin, Enzian, Rum, Kräuterbrand, Wodka, Aquavit, Ouzo: 37,5 Prozent;
- d. Weinbrand, Brandy: 36,0 Prozent;
- e. Getreidespirituose, Getreidebrand, Agavenspirituose, Anis: 35,0 Prozent;
- f. Kümmel (ausgenommen Aquavit): 30,0 Prozent;
- g. Liköre, Spirituose mit Anis, Spirituose mit bitterem Geschmack sowie alle anderen Spirituosen, die nicht bezeichnet sind: 15,0 Prozent; ausgenommen sind Eierlikör (14,0 Prozent), Pastis (Bst. a), Ouzo (Bst. c) und Anis (Bst. e).

<sup>2</sup> Spirituosen mit höherem Alkoholgehalt dürfen gemäss Artikel 400j reduziert werden.

### Art. 426 Süssung, Zugabe von Bonificateuren

<sup>1</sup> Die Süssung nach Artikel 400g von Spirituosen ist erlaubt.

<sup>2</sup> Zur Abrundung des Geschmacks von Spirituosen dürfen Bonificateure eingesetzt werden. Ausgenommen ist Obstbrand.

<sup>3</sup> Als Bonificateure gelten Mischungen aus süssenden Erzeugnissen, Pflanzenextrakten, färbenden Stoffen und natürlichen oder naturidentischen Aromastoffen.

<sup>4</sup> Der Gesamtextrakt nach der Süssung oder der Zugabe von Bonificateuren darf höchstens 10 g pro Liter betragen. Bei Obstbrand darf er 3 g pro Liter nicht übersteigen.

<sup>5</sup> In der Kennzeichnung ist auf die Süssung oder die Zugabe von Bonificateuren hinzuweisen.

<sup>358</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

**Art. 426a** Verschnitt

Spirituosen, die zu einer Spirituosenkategorie nach dieser Verordnung gehören, dürfen nicht mit Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs verschnitten werden.

**3. Abschnitt: Kennzeichnung****Art. 427<sup>359</sup>** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Als Sachbezeichnung ist die Kategoriebezeichnung zu verwenden.

<sup>2</sup> Spirituosen, welche die Zusammensetzungsmerkmale und Mindestanforderungen einer Spirituosenkategorie nicht erfüllen, dürfen die entsprechende Sachbezeichnung nicht tragen. Sie müssen als «Spirituose» oder «alkoholisches Getränk» bezeichnet werden.

<sup>3</sup> Obstbrand wird unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht als «-brand» bezeichnet (z. B. «Mirabellenbrand», «Zwetschgenbrand»). Er kann unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht auch als «-wasser» bezeichnet werden.

<sup>4</sup> Werden die Maischen zweier oder mehrerer Obstarten zusammen destilliert, so lautet die Sachbezeichnung «Obstbrand». Ergänzend können die einzelnen Arten in absteigender Reihenfolge der verwendeten Mengen angeführt werden.

<sup>5</sup> Bei folgenden Obstbränden darf die Bezeichnung «-brand» durch die Angabe der Frucht ersetzt werden:

- a. Mirabellen;
- b. Pflaumen, Pflüml;
- c. Zwetschgen;
- d. Gravensteiner;
- e. Apfel;
- f. Williams;
- g. Kirsch
- h. Quitte.

<sup>6</sup> Die Sachbezeichnung von Brand aus Obsttrester lautet «Brand aus -trester», unter Einsetzung des Namens des verwendeten Obstes (z. B. «Brand aus Apfeltrester»). Wird Trester unterschiedlicher Obstsorten verwendet, so lautet die Sachbezeichnung «Obsttresterbrand».

<sup>7</sup> Um eine Verwechslung mit Obstbränden nach Artikel 408 zu vermeiden, darf die Sachbezeichnung «-brand» bei Brand aus Beeren und anderen Obstarten unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht nur dann verwendet werden, wenn die zusätzliche Angabe «durch Einmaischen und Destillieren gewonnen» gemacht

<sup>359</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

wird. Diese Regelung gilt für Brombeeren, Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Schlehen, Vogelbeeren, Eberesche, Stechpalme, Mehlbeerbaum, Hohlender, Hagebutte und schwarze Johannisbeere.

<sup>8</sup> Brand aus Beeren oder anderen Obstarten, der durch Einmaischen ganzer, nicht vergorener Früchte in Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs und durch anschliessende Destillation hergestellt worden ist, kann als «-geist» unter Voranstellung des Namens der verwendeten Frucht bezeichnet werden (z. B. Himbeergeist).

#### Art. 428 Übrige Kennzeichnung

<sup>1</sup> Bei der Angabe einer Jahreszahl oder eines Alters ist der jüngste verwendete alkoholische Bestandteil massgebend. Untersagt sind die Bezeichnung «alt» für Destillationsprodukte, deren jüngster alkoholischer Bestandteil weniger als ein Jahr alt ist, sowie sich widersprechende oder sonst irreführende Altersangaben.

<sup>2</sup> Werden geographische Angaben gemacht, muss die Produktionsphase, in der die Spirituose ihren endgültigen Charakter erhalten hat, im genannten geographischen Gebiet stattgefunden haben. Die Bestimmungen der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997<sup>360</sup> bleiben vorbehalten.<sup>361</sup> Die Angabe des Produktionslandes richtet sich nach Artikel 22a.<sup>362</sup>

<sup>3</sup> Bei Spirituosen mit Anis dürfen Fantasiebezeichnungen nicht den Eindruck erwecken, es könnte sich um Absinth oder Nachahmungen von Absinth handeln.<sup>363</sup>

<sup>4</sup> In der Kennzeichnung von Ethylalkohol oder Destillat landwirtschaftlichen Ursprungs darf nur dann auf einen bestimmten Ausgangsstoff hingewiesen werden, wenn der Alkohol ausschliesslich aus diesem Ausgangsstoff gewonnen worden ist.<sup>364</sup>

<sup>5</sup> In Abweichung zu Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe b muss bei Spirituosen nach den Artikeln 401–421a das Verzeichnis der Zutaten nicht angegeben werden.<sup>365</sup>

#### Art. 429 Beschriftung in Gaststätten

<sup>1</sup> Auf Getränkekarten in Gaststätten müssen für Spirituosen die Sachbezeichnung, der Alkoholgehalt in Volumenprozent und die Menge aufgeführt werden. Die Pflicht zur Angabe der Menge und des Alkoholgehaltes auf Getränkekarten gilt nicht für Spirituosen oder verdünnte alkoholhaltige Getränke auf Basis von Spirituosen (Art. 432), die im Gastlokal ad hoc zubereitet werden.<sup>366</sup>

<sup>360</sup> SR 910.12

<sup>361</sup> Satz eingefügt durch Art. 24 der GUB/GGA-Verordnung vom 28. Mai 1997, in Kraft seit 1. Juli 1997 (SR 910.12).

<sup>362</sup> Dritter Satz eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

<sup>363</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>364</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>365</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>366</sup> Fassung des zweiten Satzes gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

<sup>2</sup> Auf Behältern von Spirituosen, die in Gaststätten verkauft werden, muss deutlich sichtbar und lesbar die Sachbezeichnung, das Produktionsland sowie der Alkoholgehalt in Volumenprozent stehen.

#### **4. Abschnitt: Besondere Bestimmungen**

##### **Art. 430**<sup>367</sup> Ausländische Spirituosen

<sup>1</sup> Soweit diese Verordnung nichts anderes bestimmt, dürfen ausländische Spirituosen, die eine geschützte Ursprungsbezeichnung oder eine andere geschützte Bezeichnung gemäss einer ausländischen Gesetzgebung tragen, nur als Originalerzeugnisse aus dem angegebenen Ursprungsgebiet in den Handel gebracht werden.

<sup>2</sup> Bezüglich der Kennzeichnung ausländischer Spirituosen bleiben die allgemeinen Bestimmungen vorbehalten.

##### **Art. 431** Weiteres anwendbares Recht

Die Bestimmungen des Alkoholgesetzes vom 21. Juni 1932<sup>368</sup> und des darauf gestützten Ausführungsrechts bleiben vorbehalten.

#### **5. Abschnitt: Verdünnte alkoholhaltige Getränke auf Basis von Spirituosen**

##### **Art. 432**

<sup>1</sup> Verdünnte alkoholhaltige Getränke auf Basis von Spirituosen sind Mischungen von Spirituosen nach den Artikeln 401–424 mit andern in dieser Verordnung definierten Getränken.<sup>369</sup>

<sup>2</sup> Der Alkoholgehalt muss mehr als 0,5 Volumenprozent betragen; er darf 15 Volumenprozent nicht übersteigen.

<sup>3</sup> Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 20.<sup>370</sup>

<sup>367</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>368</sup> SR **680**

<sup>369</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>370</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

**39a. Kapitel:**<sup>371</sup> **Übrige alkoholhaltige Getränke****Art. 432a** Definition

Übrige alkoholhaltige Getränke sind alle alkoholhaltigen Getränke, die:

- a. einen Alkoholgehalt von mehr als 0,5 Volumenprozent aufweisen; und
- b. nicht in den Artikeln 366–432 geregelt sind.

**Art. 432b** Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Coffeinhaltige Getränke dürfen nicht mehr als 150 mg Coffein pro Liter enthalten.

<sup>2</sup> Chininhaltige Getränke dürfen nicht mehr als 80 mg Chinin pro Liter, berechnet als Chininhydrochlorid, enthalten.

**Art. 432c** Sachbezeichnung

Die Sachbezeichnung richtet sich nach Artikel 20.

**Art. 432d** Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind im gleichen Sichtfeld wie die Sachbezeichnung anzugeben:

- a. ein Hinweis wie «kohlendioxidhaltig», wenn dem Getränk Kohlendioxid in einer Menge von mehr als 2 g pro Liter zugegeben worden ist;
- b. ein Hinweis wie «coffeinhaltig» bei einem Getränk mit einem Coffeingehalt von über 30 mg pro Liter;
- c. ein Hinweis wie «chininhaltig» bei einem Getränk, das Chinin enthält.

**40. Kapitel: Absinthverbot****Art. 433**

<sup>1</sup> Fabrikation, Einfuhr, Transport, Verkauf und Aufbewahrung zum Zwecke des Verkaufs von Absinth oder Nachahmungen von Absinth sind verboten.

<sup>2</sup> Als Absinth gilt jede Spirituose, die Thujon sowie aromatische Bestandteile des Wermutkrautes in Verbindung mit anderen aromatischen Stoffen, wie Anis, Fenchel und dergleichen enthält, nach Anis oder Fenchel riecht und beim Verdünnen mit Wasser ein trübes Getränk ergibt.

<sup>3</sup> Als Nachahmungen des Absinthes gelten alle mit Anis, Fenchel und dergleichen aromatisierten, alkoholhaltigen Getränke, die:

<sup>371</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

- a. beim Verdünnen mit 14 Volumenteil destilliertem Wasser von 20 °C eine Trübung ergeben, die nach Zugabe von weiteren 16 Volumenteil destilliertem Wasser von 20 °C nicht vollständig verschwindet; oder
- b. mehr als 45 Volumenprozent Ethylalkohol aufweisen.

## **41. Kapitel: Gärungssessig, Essigsäure zu Speisezwecken**

### **1. Abschnitt: Gärungssessig**

#### **Art. 434** Definitionen

<sup>1</sup> Gärungssessig ist Essig, der durch Essigsäuregärung aus alkoholhaltigen Flüssigkeiten hergestellt worden ist.

<sup>2</sup> Gärungssessigarten sind:

- a. Weinessig: Gärungssessig, der ausschliesslich aus Wein hergestellt ist;
- b. Obstessig: Gärungssessig, der ausschliesslich aus Obstwein oder aus vergorenem Obstsaftkonzentrat hergestellt ist;
- c. Alkoholesig oder Essig aus reinem Alkohol: Gärungssessig aus Alkohol, der aus pflanzlichem Material gewonnen wird;
- d. Molkenessig: Gärungssessig aus Molke;
- e. Milchserumessig: Gärungssessig aus Milchserum oder Ultrafiltrat (Permeat);
- f. weitere Arten von Gärungssessig (z. B. Malz-, Bier-, Honigessig): Gärungssessig, der aus kohlenhydrathaltigen Lebensmitteln durch alkoholische Gärung und Essigsäuregärung hergestellt worden ist.

<sup>3</sup> Gärungssessigmischungen sind:

- a. Essigwein: das Erzeugnis, das ausschliesslich aus Wein durch teilweise Essigsäuregärung oder durch Mischung von Weinessig und Wein hergestellt worden ist;
- b. Zitronenessig: das Erzeugnis, das durch teilweisen Ersatz von Gärungssessig durch Zitronensaft hergestellt worden ist;
- c. Mischungen der unter Absatz 2 genannten Essigarten;
- d. Gärungssessig mit aromatisierenden Zutaten wie Honig, Gewürzen oder deren Extrakten;
- e. Gärungssessig, dem ein oder mehrere Frucht- oder Beerensäfte zugegeben worden sind.

<sup>4</sup> «Aceto Balsamico» ist eine nach einem traditionellen Verfahren hergestellte Essigspezialität auf Basis von vergorenem Traubenmost.

**Art. 435** Mindestanforderungen und Zusammensetzungsmerkmale

<sup>1</sup> Für Gärungssessig gelten folgende Anforderungen:

- a. Der Gehalt an Gesamtsäure, als Essigsäure berechnet, muss mindestens 45 g pro Liter betragen.
- b. Der Ethylalkoholgehalt darf 0,5 Volumenprozent, bei Weinessig 1 Volumenprozent, nicht überschreiten.
- c. Der Zusatz von für das Wachstum der Bakterien notwendigen Nährstoffen wie Phosphaten, Sulfaten, Spurenelementen und Glucose (höchstens 0,1 Massenprozent) ist erlaubt.
- d. Das Entfärben der Gärungssessigarten und des zur Herstellung von Essig verwendeten Rotweins mit reiner Aktivkohle ist erlaubt.
- e. Die Verwendung von Tresterauslaugsäften zur Herstellung von Gärungssessig ist verboten.
- f. Das Mischen von Gärungssessig mit Essigsäure ist verboten.

<sup>2</sup> Für die einzelnen Gärungssessigarten, ihre Rohstoffe und Zutaten gelten zusätzlich folgende Anforderungen:

- a. Wein und Obstwein zur Essigherstellung müssen, ausser bezüglich Essigstichigkeit und Trübung, den Anforderungen der Kapitel 36 bzw. 37 genügen.
- b. Weinessig muss, bezogen auf den Gesamtsäuregehalt, als Essigsäure berechnet, mindestens 14 Massenprozent zuckerfreien Extrakt enthalten. Der Aschegehalt muss, in gleicher Weise berechnet, mindestens 1,4 Massenprozent betragen.
- c. Obstessig muss, bezogen auf den Gesamtsäuregehalt, als Essigsäure berechnet, mindestens 28 Massenprozent zuckerfreien Extrakt enthalten. Der Aschegehalt muss, in gleicher Weise berechnet, mindestens 3 Massenprozent betragen.
- d. Essigwein muss einen Gehalt an Gesamtsäure, als Essigsäure berechnet, von 30–45 g pro Liter und einen Alkoholgehalt von 3–6 Volumenprozent aufweisen.
- e. Molken- und Milchserumessig muss als Säure hauptsächlich Essigsäure und Milchsäure enthalten, wobei die Essigsäure mengenmässig überwiegen muss. Der Lactoserestgehalt darf 5 g pro Liter nicht überschreiten.
- f. Das Aufspritzen der Rohstoffe zur Herstellung von Gärungssessigarten ist verboten.

<sup>3</sup> Für Gärungssessigmischungen gelten folgende Anforderungen:

- a. Zitronenessig muss zu mindestens einem Drittel seines Volumens aus Zitronensaft bestehen. Der Zitronensaft kann ganz oder teilweise durch die entsprechende Menge Zitronensaftkonzentrat ersetzt werden. Zum Säureausgleich ist ein Zusatz von reiner Zitronensäure zulässig.
- b. Speisesalz, aromatisierende Zusätze und Fruchtsäfte, die mit Gärungssessig gemischt werden sollen, müssen den Anforderungen der entsprechenden

Kapitel dieser Verordnung genügen. Wird Fruchtsaft zugegeben, so muss er mindestens 5 Massenprozent, bezogen auf das Endprodukt, betragen. Gewürze oder deren Extrakte müssen geschmacklich deutlich wahrnehmbar sein.

c. Die Absätze 1 und 2 gelten sinngemäss.

<sup>4</sup> «Aceto Balsamico» muss einem Säuregehalt von mindestens 6 Gramm pro 100 ml, einen Alkoholgehalt von höchstens 1,5 Volumenprozent und einen Gehalt an zuckerfreiem Extrakt von mindestens 30 g pro Liter aufweisen.

#### **Art. 436** Sachbezeichnung

<sup>1</sup> Bezeichnungen wie «Kräuteressig» oder «Gewürzessig» gelten als Sachbezeichnungen, wenn sie durch die verwendete Gärungssessigart ergänzt werden.

<sup>2</sup> Alkoholesig sowie Mischungen von Gärungssessigarten können auch als «Tafelessig» oder als «Speiseessig» bezeichnet werden.

<sup>3</sup> Bei Zitronenessig muss die neben dem Zitronensaft verwendete Gärungssessigart in der Sachbezeichnung angegeben werden.

#### **Art. 437** Übrige Kennzeichnung

Zusätzlich zu den Angaben nach Artikel 22 sind anzugeben:

- a. der Gehalt an Säure, als Essigsäure berechnet, in Massenprozent oder in Gramm pro Liter;
- b. bei Essigwein: der Alkoholgehalt in Volumenprozent.

## **2. Abschnitt: Essigsäure zu Speisezwecken**

#### **Art. 438**

<sup>1</sup> Essigsäure zu Speisezwecken ist Essigsäure, die auf chemischem Weg hergestellt und mit Trinkwasser verdünnt worden ist.

<sup>2</sup> Sie darf einen Säuregehalt von höchstens 14 Massenprozent aufweisen.

<sup>3</sup> Aromatisierende Zusätze sind gestattet.

<sup>4</sup> Die Sachbezeichnung lautet: «Essigsäure zu Speisezwecken». Bezeichnungen wie «Essig» ohne weitere Angaben oder «Essenzessig» sind nicht zulässig.

### 3. Titel: Schlussbestimmungen

#### Art. 439 Aufhebung bisherigen Rechts

Aufgehoben werden:

- a. die Lebensmittelverordnung vom 26. Mai 1936<sup>372</sup>;
- b. der Bundesratsbeschluss vom 26. November 1940<sup>373</sup> betreffend Ermächtigung des Eidgenössischen Departements des Innern zur Abänderung der Verordnung über den Verkehr mit Lebensmitteln und Gebrauchsgegenständen;
- c. die Verordnung des EDI vom 28. Juni 1989<sup>374</sup> über die Verkaufsfristen für Fleisch und Fleischwaren;
- d. die Verordnung des EDI vom 9. April 1975<sup>375</sup> über die Behandlung oder Aufbereitung von Trinkwasser;
- e. die Vollziehungsverordnung vom 12. Dezember 1912<sup>376</sup> zum Bundesgesetz betreffend das Verbot von Kunstwein und Kunstmost;
- f. die Verordnung vom 20. August 1965<sup>377</sup> über das Absinthverbot.

#### Art. 440 Änderung bisherigen Rechts

1. Die Eierverordnung vom 15. August 1990<sup>378</sup> wird wie folgt geändert:

*Art. 15 Abs. 3 zweiter Satz*

...

*Art. 17 Abs. 1*

...

*Art. 20 Abs. 1 und 2*

...

<sup>372</sup> [BS 4 469; AS 1948 555, 1951 135, 1952 889, 1954 1354, 1957 919 Art.120 Abs. 2 971, 1960 305, 1963 1149, 1964 925, 1965 411, 1966 509, 1967 1523, 1969 237, 1971 158, 1972 135 442 Art. 91 1772, 1973 962 Ziff. II, 1975 653 662, 1976 1718, 1978 1585, 1979 1760, 1980 1155 1514, 1981 1364 2004, 1982 1966, 1984 427, 1985 633, 1986 418 1924 Ziff. II 1, 1987 530 Art. 14 1727, 1988 800 Art. 89 Ziff. 2 1345, 1989 2365, 1990 1549 Art. 37, 1991 370 Anhang Ziff. 7 1981 Ziff. II 2]

<sup>373</sup> [BS 4 608]

<sup>374</sup> [AS 1989 1444]

<sup>375</sup> [AS 1975 665, 1976 2738]

<sup>376</sup> [BS 4 686]

<sup>377</sup> [AS 1965 665, 1991 952]

<sup>378</sup> [AS 1990 1549, 1992 957, 1995 2093. AS 1996 838 Art. 20]

2. Die Stoffverordnung vom 9. Juni 1986<sup>379</sup> wird wie folgt geändert:

*Art. 20 Abs. 1 Bst. b*

...

3. Die Deklarationsverordnung vom 15. Juli 1970<sup>380</sup> wird wie folgt geändert:

*Art. 11*

...

#### **Art. 441** Übergangsbestimmungen

<sup>1</sup> Lebensmittel dürfen noch bis zum 31. Dezember 1997 nach altem Recht hergestellt, abgepackt, gekennzeichnet und importiert werden. Sie dürfen noch bis zum 31. Dezember 1998 an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.<sup>381</sup>

<sup>2</sup> Abweichend von Absatz 1 gilt:

- a. Wein nach Artikel 366 sowie Spirituosen nach Artikel 399 dürfen noch bis zum 31. Dezember 1997 nach altem Recht hergestellt werden.<sup>382</sup> Die bis zu diesem Datum hergestellten Erzeugnisse dürfen noch nach altem Recht an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden.
- b. Bezüglich der vom EDI für Lebensmittel festgelegten Höchstkonzentrationen an Fremdstoffen (Art. 9 Abs. 2) und Höchstmengen von Mikroorganismen (Art. 10 Abs. 2) gelten die vom EDI festgelegten Übergangsbestimmungen.
- c. Für die Artikel 15 Absatz 2 und 22 Absatz 1 Buchstabe k gilt keine Übergangsfrist. Hingegen darf der Hinweis «GVO-Erzeugnis» nach Artikel 22 Absatz 1 Buchstabe k bis zum 31. Dezember 1997 statt auf den Packungen oder Etiketten auch an einem andern Ort angebracht werden (z. B. auf Plakaten bei den Verkaufsgestellen oder auf Tafeln). In jedem Fall ist sicherzustellen, dass der Hinweis für die Konsumentinnen und Konsumenten gut sichtbar und leicht lesbar ist.<sup>383</sup>
- d.<sup>384</sup> Bei der Abgabe von Fleisch von Tieren nach Artikel 121 Buchstaben a und b sowie von Fleischerzeugnissen mit Fleisch von Tieren nach Artikel 121 Buchstaben a und b bezüglich der Angabe des Produktionslandes (Art. 22 Abs. 1 Bst. e) eine Übergangsfrist bis zum 30. April 1996. Für die

<sup>379</sup> SR **814.013**. Die hiernach aufgeführte Änd. ist eingefügt in der genannten V.

<sup>380</sup> [AS **1970** 937, **1972** 1723 2742, **1978** 2074, **1986** 1924. AS **1998** 1614 Art. 32]

<sup>381</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 21. Mai 1997, in Kraft seit 1. Juli 1997 (AS **1997** 1145).

<sup>382</sup> Fassung gemäss Ziff. I der V vom 21. Mai 1997, in Kraft seit 1. Juli 1997 (AS **1997** 1145).

<sup>383</sup> Zweiter und dritter Satz eingefügt durch Ziff. I der V vom 15. Jan. 1997 (AS **1997** 292).

<sup>384</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 3. April 1996 (AS **1996** 1211).

übrigen Lebensmittel gilt eine Übergangsfrist bis zum 31. Dezember 1999.<sup>385</sup>

e.<sup>386</sup> Für Artikel 17 gilt eine Übergangsfrist bis zum 30. Juni 1997.

<sup>3</sup> Bewilligungen, welche nach altem Recht unbefristet erteilt worden sind, müssen bis zum 30. Juni 1998 erneuert werden. Bis zu diesem Zeitpunkt nicht erneuerte Bewilligungen erlöschen.

#### **Art. 442** Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Juli 1995 in Kraft.

### **Schlussbestimmungen der Änderung vom 19. Dezember 1997<sup>387</sup>**

<sup>1</sup> Lebensmittel dürfen noch bis zum 31. Dezember 1999 nach bisherigem Recht (Fassung vom 1. März 1995<sup>388</sup>) an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden.

<sup>2</sup> Die Angabe des Produktionslandes von Fleisch von Tieren nach Artikel 121 Buchstaben a und b sowie von Fleischerzeugnissen mit Fleisch solcher Tiere hat bis zum Ende der Übergangsfrist nach Absatz 1 weiterhin nach bisherigem Recht (einschliesslich der Revision vom 3. April 1996<sup>389</sup>) zu erfolgen.

<sup>3</sup> Wein nach Artikel 366 sowie Spirituosen nach Artikel 399 dürfen noch bis zum 31. Dezember 1999 nach bisherigem Recht hergestellt werden. Die bis zu diesem Datum hergestellten Erzeugnisse dürfen auch über dieses Datum hinaus nach bisherigem Recht an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben werden.

<sup>4</sup> Für Artikel 122 Absätze 2 und 3 gilt keine Übergangsfrist.

### **Schlussbestimmung der Änderung vom 14. Juni 1999<sup>390</sup>**

Erzeugnisse nach Artikel 22b Absätze 1–3 dürfen noch bis zum 31. Dezember 1999 nach bisherigem Recht an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

### **Schlussbestimmungen der Änderung vom 27. März 2002<sup>391</sup>**

<sup>1</sup> Lebensmittel dürfen noch bis zum 30. April 2004 nach bisherigem Recht hergestellt, importiert und gekennzeichnet werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung

<sup>385</sup> Zweiter Satz eingefügt durch Ziff. I der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

<sup>386</sup> Eingefügt durch Ziff. I der V vom 21. Mai 1997, in Kraft seit 1. Juli 1997 (AS 1997 1145).

<sup>387</sup> AS 1998 108

<sup>388</sup> AS 1995 1491

<sup>389</sup> AS 1996 1211

<sup>390</sup> AS 1999 1848

<sup>391</sup> AS 2002 573

der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden. Vorbehalten bleiben die Absätze 3–7.

<sup>2</sup> Nach bisherigem Recht erteilte Bewilligungen für Lebensmittel, die in dieser Verordnung neu unter einer Sachbezeichnung umschrieben werden oder neu ohne Bewilligung abgegeben werden dürfen, erlöschen am 30. April 2002. Die betreffenden Lebensmittel dürfen noch bis zum 30. April 2004 nach bisherigem Recht abgegeben werden.

<sup>3</sup> Bewilligungen, welche nach bisherigem Recht unbefristet erteilt worden sind, müssen bis zum 30. April 2005 erneuert werden. Sie erlöschen, wenn bis zu diesem Zeitpunkt kein Antrag auf Erneuerung gestellt wird.

<sup>4</sup> Spirituosen und aromatisierte Weine, aromatisierte weinhaltige Getränke und aromatisierte alkoholhaltige Cocktails, die nach Anhang 8 des Abkommens vom 23. Juni 1999<sup>392</sup> zwischen der Europäischen Gemeinschaft und der Schweizerischen Eidgenossenschaft über den Handel mit landwirtschaftlichen Erzeugnissen geschützt sind und die bis zum 30. Juni 2002 hergestellt, gekennzeichnet und aufgemacht wurden, dürfen von Grosshändlern (Art. 39 Abs. 3 des Alkoholgesetzes vom 21. Juni 1932<sup>393</sup>) noch bis zum 30. Juni 2003 und von Kleinhändlern (Art. 39 Abs. 4 des Alkoholgesetzes vom 21. Juni 1932) bis zur Erschöpfung der Bestände nach bisherigem Recht abgegeben werden.

<sup>5</sup> Schweizer Rotwein und Schweizer Roséwein der Kategorien 1 und 2 dürfen bis und mit dem Jahrgang 2005 nach bisherigem Recht mit ausländischem Wein verschnitten werden. Sie dürfen noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

<sup>6</sup> Schweizer Weisswein der Kategorien 1 und 2 darf noch bis und mit Jahrgang 2001 nach bisherigem Recht mit ausländischem Wein verschnitten werden. Er darf noch bis zur Erschöpfung der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

<sup>7</sup> Keine Übergangsfrist gilt für:

- a. die Einhaltung der Anforderungen nach Artikel 3 Absatz 3<sup>bis</sup> bei Bewilligungen, welche ab dem Inkrafttreten dieser Änderung erteilt werden;
- b. Artikel 37a;
- c. Artikel 124 Absatz 6.

<sup>392</sup> SR 0.916.026.81; BBl 1999 6633

<sup>393</sup> SR 680

## Liste der Departementsverordnungen, die gestützt auf Delegationsbestimmungen in dieser Verordnung erlassen werden

- a. Zu den Artikeln 6 und 36 Absatz 3:  
die Nährwertverordnung vom 26. Juni 1995<sup>395</sup>
- b. Zu den Artikeln 7, 9 Absatz 2 und 16 Absatz 3:  
die Fremd- und Inhaltsstoffverordnung vom 26. Juni 1995<sup>396</sup>
- c. Zu den Artikeln 8 Absatz 2 und 178 Absatz 3<sup>397</sup>:  
die Zusatzstoffverordnung vom 26. Juni 1995<sup>398</sup>
- d. Zu den Artikeln 10 Absatz 2 und 17 Absatz 4:  
die Hygieneverordnung vom 26. Juni 1995<sup>399</sup>
- e. Zu Artikel 15 Absatz 3<sup>400</sup>:  
die Verordnung vom 19. November 1996<sup>401</sup> über das Bewilligungsverfahren für GVO-Lebensmittel, GVO-Zusatzstoffe und GVO-Verarbeitungshilfsstoffe
- f. Zu Artikel 39 Absatz 2:  
die Verordnung vom 11. August 1976<sup>402</sup> über Vorzugsmilch
- g. Zu Artikel 56 Absatz 2 Buchstabe e:  
die Verordnung des EDI vom 10. Dezember 1981<sup>403</sup> über die Bezeichnungen von Schweizer Käse
- h. Zu Artikel 201 Buchstaben a–e:  
die Pilzverordnung vom 26. Juni 1995<sup>404</sup>
- i. Zu Artikel 201 Buchstabe f:  
die Verordnung des EDI vom 26. Juni 1995<sup>405</sup> über die Anforderungen an ausgewiesene Pilzfachleute (Pilzfachleute-Verordnung)
- k. Zu Artikel 280 Absatz 2:  
die Verordnung vom 12. Februar 1986<sup>406</sup> über die Anerkennung von natürlichen Mineralwässern

<sup>394</sup> Fassung gemäss Ziff. II der V vom 19. Dez. 1997 (AS **1998** 108). Bereinigt gemäss Ziff. II Abs. 1 der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS **2002** 573).

<sup>395</sup> SR **817.021.55**

<sup>396</sup> SR **817.021.23**

<sup>397</sup> Dieser Art. ist heute aufgehoben.

<sup>398</sup> SR **817.021.22**

<sup>399</sup> SR **817.051**

<sup>400</sup> Heute: Abs. 4.

<sup>401</sup> SR **817.021.35**

<sup>402</sup> [AS **1976** 1722, **1995** 2987. AS **2002** 573 Ziff. III Abs. 1]

<sup>403</sup> SR **817.141**

<sup>404</sup> SR **817.022.291**

<sup>405</sup> SR **817.49**

<sup>406</sup> SR **817.364**

1. Zu Artikel 368 Absatz 4:  
die Verordnung des EDI vom 27. März 2002<sup>407</sup> über die zulässigen önologischen Verfahren und Behandlungen

<sup>407</sup> SR 817.022.361

## Grundzusammensetzung von Säuglingsanfangsnahrung bei Rekonstitution nach Hinweisen des Herstellers

*Anmerkung:* Die angegebenen Werte beziehen sich auf das verzehrfertige Erzeugnis.

### 1 Energie

Mindestens	Höchstens
250 kJ (60 kcal/100 ml)	315 kJ (75 kcal/100 ml)

### 2 Proteine

Proteingehalt = Stickstoffgehalt  $\times$  6,38 bei Milchproteinen.

Proteingehalt = Stickstoffgehalt  $\times$  6,25 bei Sojaproteinen und Proteinteilhydrolysaten.

Der «chemische Index» ist das kleinste Verhältnis zwischen der Menge jeder essentiellen Aminosäure des Testproteins und der Menge jeder entsprechenden Aminosäure des Referenzproteins.

#### 21 Anfangsnahrungen auf der Basis von Milchproteinen

Mindestens	Höchstens
0,45 g/100 kJ (1,8 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

Bei gleichem Brennwert muss die Fertignahrung jede essentielle und halb-essentielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge enthalten wie das Referenzprotein (Muttermilch nach Ziff. 26); bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammengesetzt werden.

#### 22 Anfangsnahrung auf der Basis von Proteinteilhydrolysaten

Mindestens	Höchstens
0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

Bei gleichem Brennwert muss die Fertignahrung jede essentielle und halb-essentielle Aminosäure mindestens in der gleichen verfügbaren Menge enthalten wie das Referenzprotein (Muttermilch nach Ziff. 26); bei dieser Berechnung können jedoch der Methionin- und Cystingehalt zusammengesetzt werden.

<sup>408</sup> Fassung gemäss Ziff. II der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

Der Proteinwirksamkeitskoeffizient (protein efficiency ratio, PER) und die Nettoproteinverwertung (net protein utilisation, NPU) müssen mindestens der von Casein gleichkommen.

Der Tauringehalt muss mindestens 10  $\mu\text{mol}/100 \text{ kJ}$  (42  $\mu\text{mol}/100 \text{ kcal}$ ) und der L-Carnitingehalt mindestens 1,8  $\mu\text{mol}/100 \text{ kJ}$  (7,5  $\mu\text{mol}/100 \text{ kcal}$ ) betragen.

- 23 Anfangsnahrungen aus Sojaproteinen, pur oder in einer Mischung mit Milchproteinen

Mindestens	Höchstens
0,56 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal)

Bei der Herstellung dieser Fertignahrungen sind nur Sojaproteine zu verwenden.

Der chemische Index beträgt mindestens 80 Massenprozent desjenigen des Referenzproteins (Muttermilch nach Ziff. 25).

Bei gleichem Brennwert muss die Fertignahrung Methionin mindestens in der gleichen verfügbaren Menge wie das Referenzprotein enthalten (Muttermilch nach Ziff. 26).

Der Gehalt an L-Carnitin muss mindestens 1,8  $\mu\text{mol}/100 \text{ kJ}$  (7,5  $\mu\text{mol}/100 \text{ kcal}$ ) betragen.

- 24 In allen Fällen ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwertes der Proteine in den hierfür notwendigen Mengen gestattet.
- 25 Für die Aminosäurezusammensetzung von Muttermilchprotein gelten folgende Werte (g/100 g Protein)<sup>409</sup>

Arginin	3,8
Cystin	1,3
Histidin	2,5
Isoleucin	4,0
Leucin	8,5
Lysin	6,7
Methionin	1,6
Phenylalanin	3,4
Threonin	4,4
Tryptophan	1,7
Tyrosin	3,2
Valin	4,5

<sup>409</sup> Aminosäuregehalt von Nahrungsmitteln und biologische Daten über Protein. FAO ernährungswissenschaftliche Studien, Nr. 24, Rom 1970, Art. 375 und 383.

- 26 Für die essentiellen und halbessentiellen Aminosäuren in Muttermilch gelten folgende Werte:

	mg/100 kJ	mg/100 kcal
Arginin	16	69
Cystin	6	24
Histidin	11	45
	mg/100 kJ	mg/100 kcal
Isoleucin	17	72
Leucin	37	156
Lysin	29	122
Methionin	7	29
Phenylalanin	15	62
Threonin	19	80
Tryptophan	7	30
Tyrosin	14	59
Valin	19	80

### 3 Lipide

- |  |                                  |                                 |
|--|----------------------------------|---------------------------------|
|  | Mindestens                       | Höchstens                       |
|  | 1,05g/100 kJ<br>(4,4 g/100 kcal) | 1,5 g/100 kJ<br>(6,5g/100 kcal) |
- 31 Die Verwendung folgender Stoffe ist untersagt:
- Sesamöl
  - Baumwollsaatöl
- 32 Laurinsäure
- |  |            |  |
|--|------------|--|
|  | Mindestens | Höchstens                              |
|  | –          | 15 Massenprozent des Gesamtfettgehalts |
- 33 Myristin-Säure
- |  |            |  |
|--|------------|--|
|  | Mindestens | Höchstens                              |
|  | –          | 15 Massenprozent des Gesamtfettgehalts |
- 34 Linolsäure (in Form von Glyceriden = Linoleaten)
- |  |                                   |                                     |
|--|-----------------------------------|-------------------------------------|
|  | Mindestens                        | Höchstens                           |
|  | 70 mg/100 kJ<br>(300 mg/100 kcal) | 285 mg/100 kJ<br>(1200 mg/100 kcal) |
- 35 Der AlphaLinolsäure-Gehalt muss mindestens 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) betragen.  
Das Verhältnis Linolsäure/AlphaLinolsäure muss mindestens 5 und darf höchstens 15 betragen.
- 36 Der Gehalt an trans-Fettsäuren darf nicht über 4 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.

- 37 Der Erucasäure-Gehalt darf nicht über 1 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.
- 38 Langkettige (20 und 22 Kohlenstoffatome), mehrfach ungesättigte Fettsäuren können hinzugefügt werden. In diesem Fall darf ihr Anteil an dem gesamten Fettgehalt
- bei langkettigen, mehrfach ungesättigten n-3-Fettsäuren höchstens 1 Prozent und
  - bei langkettigen, mehrfach ungesättigten n-6-Fettsäuren höchstens 2 Prozent (bei Arachidonsäure höchstens 1 %) betragen.

Der Gehalt an Eicosapentaensäure (20:5 n-3) darf nicht höher als der Gehalt an Docosahexaensäure (22:6 n-3) sein.

#### 4 Kohlenhydrate

Mindestens	Höchstens
1,7 g/100 kJ	3,4 g/100 kJ
(7 g/100 kcal)	(14 g/100 kcal)

- 41 Es dürfen nur folgende Kohlenhydrate verwendet werden:

- Lactose
- Maltose
- Saccharose
- Malto-Dextrine
- Glucosesirup oder getrockneter Glucosesirup
- vorgekochte Stärke (von Natur aus glutenfrei)
- gelatinierte Stärke (von Natur aus glutenfrei)

- 42 Lactose

Mindestens	Höchstens
0,85 g/100 kJ	–
(3,5 g/100 kcal)	–

Diese Bestimmung gilt nicht für Fertignahrungen, bei denen der Anteil an Sojaprotein mehr als 50 Massenprozent des Gesamtproteingehalts beträgt.

- 43 Saccharose

Mindestens	Höchstens
–	20 Massenprozent des Gesamtkohlenhydratgehalts

- 44 Vorgekochte Stärke und/oder gelatinierte Stärke

Mindestens	Höchstens
–	2 g/100 ml und 30 Massenprozent des Gesamtkohlenhydratgehalts

**5 Mineralstoffe**

## 51 Anfangsnahrungen aus Milchproteinen

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Natrium (mg)	5	14	20	60
Kalium (mg)	15	35	60	145
Chlor (mg)	12	29	50	125
Calcium (mg)	12	–	50	–
Phosphor (mg)	6	22	25	90
Magnesium (mg)	1,2	3,6	5	15
Eisen (mg) <sup>410</sup>	0,12	0,36	0,5	1,5
Zink (mg)	0,12	0,36	0,5	1,5
Kupfer (µg)	4,8	19	20	80
Jod (µg)	1,2	–	5	–
Selen (µg) <sup>411</sup>	–	0,7	–	3

Das Calcium/Phosphor-Verhältnis beträgt mindestens 1,2 und höchstens 2,0.

## 52 Anfangsnahrungen aus Sojaproteinen, pur oder als Mischung mit Milchproteinen

Es gelten alle Anforderungen nach Ziffer 51 mit Ausnahme der Anforderungen für Eisen und Zink, die wie folgt lauten:

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Eisen (mg)	0,25	0,5	1	2
Zink (mg)	0,18	0,6	0,75	2,4

**6 Vitamine**

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Vitamin A (µg-RE) <sup>412</sup>	14	43	60	180
Vitamin D (µg) <sup>413</sup>	0,25	0,65	1	2,5
Thiamin (µg)	10	–	40	–
Riboflavin (µg)	14	–	60	–
Niacin (mg-NE) <sup>414</sup>	0,2	–	0,8	–
Pantothensäure (µg)	70	–	300	–
Vitamin B6 (µg)	9	–	35	–

<sup>410</sup> Die Grenzwerte gelten für mit Eisen angereicherte Fertignahrungen.

<sup>411</sup> Grenzwerte gelten für Nahrung mit Selenzusatz.

<sup>412</sup> RE = Retinoläquivalent, alle trans.

<sup>413</sup> In Form von Cholecalciferol oder Ergocalciferol, davon 10 µg = 400 IE Vitamin D.

<sup>414</sup> NE = Niacinäquivalent = mg Nikotinsäure + mg Tryptophan/60.

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Biotin (µg)	0,4	–	1,5	–
Folsäure (µg)	1	–	4	–
Vitamin B12 (µg)	0,025	–	0,1	–
Vitamin C (mg)	1,9	–	8	–
Vitamin K (µg)	1	–	4	–
Vitamin E (mg-α-TE) <sup>415</sup>	0,5/g	–	0,5/g	–
	mehrfach ungesättigte Fettsäuren als Linolsäure ausgedrückt, auf keinen Fall jedoch weniger als 0,1 mg/100 verfügbare kJ		mehrfach ungesättigte Fettsäuren als Linolsäure ausgedrückt, auf keinen Fall jedoch weniger als 0,5 mg/100 verfügbare kcal	

## 7 Folgende Nukleotide können verwendet werden:

	Höchstwert <sup>416</sup>	Höchstwert <sup>417</sup>
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
Cytidin-5' monophosphat	0,60	2,50
Uridin-5' monophosphat	0,42	1,75
Adenosin-5' monophosphat	0,36	1,50
Guanosin-5' monophosphat	0,12	0,50
Inosin-5' monophosphat	0,24	1,00

<sup>415</sup> α-TE = δ-α-Tocopheroläquivalent.

<sup>416</sup> Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

<sup>417</sup> Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

Anhang 3<sup>418</sup>

(Art. 182 Abs. 3 Bst. c und Abs. 4 Bst. b)

**Nährstoffe****1. Vitamine**

Vitamine	Vitaminzubereitung
Vitamin A	Retinylacetat Retinylpalmitat Beta-Carotin Retinol
Vitamin D	Vitamin D2 (Ergocalciferol) Vitamin D3 (Cholecalciferol)
Vitamin B1	Thiaminhydrochlorid Thiaminmononitrat
Vitamin B2	Riboflavin Riboflavin-5'-phosphat-Natrium
Niacin	Nicotinsäureamid Nicotinsäure
Vitamin B6	Pyridoxinhydrochlorid Pyridoxin-5'-phosphat
Folsäure	Folsäure
Pantothensäure	Calcium-D-pantothenat Natrium-D-pantothenat Dexpanthenol
Vitamin B12	Cyanocobalamin Hydroxocobalamin
Biotin	D-Biotin
Vitamin C	L-Ascorbinsäure Natrium-L-ascorbat Calcium-L-ascorbat 6-Palmitoyl-L-Ascorbinsäure (L-Ascorbylpalmitat) Kaliumascorbat
Vitamin E	D-alpha-Tocopherol DL-alpha-Tocopherol D-alpha-Tocopherylacetat DL-alpha-Tocopherylacetat
Vitamin K	Phyllochinon (Phytomenadion)

418 Fassung gemäss Ziff. II der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

## 2. Mineralstoffe

Mineralstoffe	Zulässige Salze
Calcium (Ca)	Calciumcarbonat Calciumchlorid Calciumcitrate Calciumgluconat Calciumglycerophosphat Calciumlactat Calciumorthophosphate Calciumhydroxid
Magnesium (Mg)	Magnesiumcarbonat Magnesiumchlorid Magnesiumoxid Magnesiumorthophosphate Magnesiumsulfat Magnesiumgluconat Magnesiumhydroxid Magnesiumcitrate
Eisen (Fe)	Eisencitrat Eisengluconat Eisenlactat Eisensulfat Eisenammoniumcitrat Eisenfumarat Eisendiphosphat
Kupfer (Cu)	Kupfercitrat Kupfergluconat Kupfersulfat Kupferlysinkomplex Kupfercarbonat
Jod (I)	Kaliumjodid Natriumjodid Kaliumjodat
Zink (Zn)	Zinkacetat Zinkchlorid Zinklactat Zinksulfat Zinkcitrat Zinkgluconat Zinkoxid
Mangan (Mn)	Mangancarbonat Manganchlorid Mangancitrat

Mineralstoffe	Zulässige Salze
	Mangansulfat Mangangluconat
Natrium (Na)	Natriumbicarbonat Natriumchlorid Natriumcitrat Natriumgluconat Natriumcarbonat Natriumlactat Natriumorthophosphate Natriumhydroxid
Kalium (K)	Kaliumbicarbonat Kaliumcarbonat Kaliumchlorid Kaliumcitrate Kaliumgluconat Kaliumlactat Kaliumorthophosphate Kaliumhydroxid
Selen (Se)	Natriumselenat Natriumselenit

### 3. Aminosäuren und sonstige stickstoffhaltige Verbindungen

L-Arginin und sein Hydrochlorid  
 L-Cystin und sein Hydrochlorid  
 L-Histidin und sein Hydrochlorid  
 L-Isoleucin und sein Hydrochlorid  
 L-Leucin und sein Hydrochlorid  
 L-Lysin und sein Hydrochlorid  
 L-Cystein und sein Hydrochlorid  
 L-Methionin  
 L-Phenylalanin  
 L-Threonin  
 L-Tryptophan  
 L-Tyrosin  
 L-Valin  
 L-Carnitin und sein Hydrochlorid  
 Taurin  
 Cytidin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz  
 Uridin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz  
 Adenosin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz  
 Guanosin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz  
 Inosin-5'-monophosphat und sein Natriumsalz

**4. Sonstige**

Cholin

Cholinchlorid

Cholincitrate

Cholintartrate

Inositol

Anhang 4<sup>419</sup>

(Art. 182 Abs. 4 Bst. a)

## Grundzusammensetzung von Folgenahrung bei der Rekonstitution nach Hinweisen des Herstellers

Anmerkung: Die Werte beziehen sich auf das verzehrfertige Erzeugnis.

### 1 Energie

Mindestens	Höchstens
250 kJ/100 ml (60 kcal/100 ml)	335 kJ/100 ml (80 kcal/100 ml)

### 2 Proteine

Proteingehalt = Stickstoffgehalt × 6,38 bei Milchproteinen

Proteingehalt = Stickstoffgehalt × 6,25 bei Sojaproteinen

Mindestens	Höchstens
0,5 g/100 kJ (2,25 g/100 kcal)	1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal)

Der chemische Index der enthaltenen Proteine beträgt mindestens 80 Prozent desjenigen des Referenzproteins (Casein oder Muttermilch), für dessen Aminosäurezusammensetzung folgende Werte gelten (g/100g Protein)<sup>420</sup>:

	Casein	Muttermilch
Arginin	3,7	3,8
Cystin	0,3	1,3
Histidin	2,9	2,5
Isoleucin	5,4	4,0
Leucin	9,5	8,5
Lysin	8,1	6,7
Methionin	2,8	1,6
Phenylalanin	5,2	3,4
Threonin	4,7	4,4
Tryptophan	1,6	1,7
Tyrosin	5,8	3,2
Valin	6,7	4,5

Der «chemische Index» ist das kleinste Verhältnis zwischen der Menge der einzelnen essentiellen Aminosäuren des Testproteins und der Menge der entsprechenden Aminosäure des Referenzproteins.

<sup>419</sup> Fassung gemäss Ziff. II der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

<sup>420</sup> Aminosäuregehalt von Nahrungsmitteln und biologische Daten über Protein. FAO ernährungswissenschaftliche Studien, Nr. 24, Rom 1970, Art. 375 und 383.

Bei Folgenahrung, die aus Sojaproteinen hergestellt ist und pur oder als Mischung mit Milchproteinen vorliegt, sind nur Proteine aus Soja zu verwenden.

Zur Verbesserung des Nährwerts der verwendeten Proteine können der Folgenahrung Aminosäuren in den notwendigen Mengen zugesetzt werden.

Bei gleichem Brennwert muss die Fertignahrung Methionin mindestens in der gleichen verfügbaren Menge enthalten sein wie Muttermilch (nach Anhang 2, Ziff. 26).

### 3 Lipide

Mindestens	Höchstens
0,8 g/100 kJ	1,5 g/100 kJ
(3,3 g/100 kcal)	(6,5 g/100 kcal)

31 Die Verwendung folgender Stoffe ist untersagt:

- Sesamöl
- Baumwollsaatöl

32 Laurinsäure

Mindestens	Höchstens
–	15 Massenprozent des Gesamtfettgehalts

33 Myristinsäure

Mindestens	Höchstens
–	15 Massenprozent des Gesamtfettgehalts

34 Linolsäure (in Form von Glyceriden = Linoleaten)

Mindestens	Höchstens
70 mg/100 kJ	–

(300 mg/100 kcal):

dieser Mindestwert gilt nur für Folgemilch mit Pflanzenölzusatz

35 Der Gehalt an trans-Fettsäuren darf nicht über 4 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.

36 Der Erucasäure-Gehalt darf nicht über 1 Prozent des gesamten Fettgehalts liegen.

### 4 Kohlenhydrate

Mindestens	Höchstens
1,7 g/100 kJ	3,4 g/100 kJ
(7 g/100 kcal)	(14 g/100 kcal)

41 Die Verwendung von glutenhaltigen Zutaten ist untersagt.

42 Lactose

Mindestens	Höchstens
0,45 g/100 kJ	–
(1,8 g/100 kcal)	

Die Bestimmung gilt nicht für Folgenahrung, in der der Anteil von Soja-proteinen mehr als 50 Massenprozent des Gesamtproteingehalts beträgt.

43 Saccharose, Fructose, Honig

Mindestens	Höchstens
–	einzeln oder insgesamt: 20 Massenprozent des Gesamtkohlenhydratgehalts

**5 Mineralstoffe**

51 Eisen, Jod

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Eisen (mg)	0,25	0,5	1	2
Jod (µg)	1,2	–	5	–

52 Zink

521 Ausschliesslich aus Milch hergestellte Folgenahrung

Mindestens	Höchstens
0,12 mg/100 kJ	–
(0,5 mg/100 kcal)	

522 Sojaproteine enthaltende Folgenahrung, pur oder mit Milch gemischt

Mindestens	Höchstens
0,18 mg/100 kJ	–
(0,75 mg/100 kcal)	

53 Sonstige Mineralstoffe

Der Gehalt entspricht mindestens den normalerweise in Milch festgestellten Werten, gegebenenfalls in demselben Verhältnis vermindert wie der Proteingehalt der Folgenahrung im Vergleich zu dem Gehalt von Milch.

54 Das Calcium/Phosphor-Verhältnis beträgt höchstens 2,0.

**6 Vitamine**

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Vitamin A (µg-RE) <sup>421</sup>	14	43	60	180
Vitamin D (µg) <sup>422</sup>	0,25	0,75	1	3

421 RE = Retinoläquivalent, alle trans.

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	Mindestens	Höchstens	Mindestens	Höchstens
Vitamin C (mg)	1,9	–	8	–
Vitamin E (mg- $\alpha$ -TE) <sup>423</sup>	0,5/g	–	0,5/g	–
	mehrfach ungesättigte Fettsäuren, als Linolsäure ausgedrückt, auf keinen Fall jedoch weniger als 0,1 mg/100 verfügbare kJ		mehrfach ungesättigte Fettsäuren, als Linolsäure ausgedrückt, auf keinen Fall jedoch weniger als 0,5 mg/100 verfügbare kcal	

7 **Folgende Nukleotide können verwendet werden:**

	Höchstwert <sup>424</sup>	Höchstwert <sup>425</sup>
	(mg/100 kJ)	(mg/100 kcal)
Cytidin-5' monophosphat	0,60	2,50
Uridin-5' monophosphat	0,42	1,75
Adenosin-5' monophosphat	0,36	1,50
Guanosin-5' monophosphat	0,12	0,50
Inosin-5' monophosphat	0,24	1,00

<sup>422</sup> In Form von Cholecalciferol oder Ergocalciferol, davon 10  $\mu$ g = 400 IE Vitamin D.

<sup>423</sup>  $\alpha$ -TE =  $\delta$ - $\alpha$  -Tocopheroläquivalent.

<sup>424</sup> Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

<sup>425</sup> Die Gesamtkonzentration an Nukleotiden darf 1,2 mg/100 kJ (5 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

Anhang 5<sup>426</sup>  
(Art. 182 Abs. 7)

## Kriterien für die Zusammensetzung von Säuglingsfertiernahrung, die eine entsprechende Werbebehauptung rechtfertigen

Werbebehauptung	Voraussetzung für die Werbebehauptung
1. «Adaptiertes» Protein	Der Proteingehalt liegt unter 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal) und das Verhältnis zwischen Molkenproteinen und Casein beträgt mindestens 1,0.
2. Niedriger Natriumgehalt	Der Natriumgehalt liegt unter 9 mg/100 kJ (39 mg/100 kcal).
3. Saccharosefrei	Saccharose ist nicht enthalten.
4. Nur Lactose enthalten	Lactose ist das einzige vorhandene Kohlenhydrat.
5. Lactosefrei	Lactose ist nicht enthalten <sup>427</sup> .
6. Mit Eisen angereichert	Eisen wurde zugesetzt.
7. Verringerung des Risikos von Allergien auf Milchproteine. In dieser Behauptung können Begriffe verwendet werden, die sich auf reduzierten Antigen- oder reduzierten Allergengehalt beziehen.	<p>a. Die Säuglingsanfangsnahrung muss den Bestimmungen von Anhang 2 Ziffer 22 genügen; die Menge der Immunreaktionen hervorrufenden Proteine muss mit allgemein akzeptierten Messmethoden nachgewiesen werden und darf höchstens 1 Prozent der Stickstoff enthaltenden Stoffe der Anfangsnahrung ausmachen.</p> <p>b. Auf der Kennzeichnung ist anzugeben, dass Säuglinge, die gegen intakte Proteine, aus denen die Nahrung hergestellt ist, allergisch sind, diese nicht verzehren dürfen, es sei denn, dass in allgemein anerkannten klinischen Test der Nachweis der Verträglichkeit der Anfangsnahrung in mehr als 90 Prozent (Vertrauensbereich 95 Prozent) der Fälle erbracht wurde, in denen Säuglinge unter einer Überempfindlichkeit gegenüber den Proteinen leiden, aus denen das Hydrolysat hergestellt ist.</p> <p>c. Anfangsnahrung sollte bei Tieren keine</p>

<sup>426</sup> Fassung gemäss Ziff. II der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

<sup>427</sup> Sofern mit einem Verfahren bestimmt, dessen Nachweisgrenze später festgelegt wird.

---

Werbebehauptung	Voraussetzung für die Werbebehauptung
	<p data-bbox="613 236 1022 316">Sensibilisierung gegen die intakten Proteine, aus denen die Anfangsnahrung hergestellt wird, hervorrufen.</p> <p data-bbox="586 320 1000 429">d. Zum Nachweis der behaupteten Eigenschaften müssen objektive und wissenschaftlich nachgewiesene Angaben vorliegen.</p>

---

*Anhang 6<sup>428</sup>*  
(Art. 182 Abs. 6<sup>bis</sup>)

### Referenzwerte für die Nährwertkennzeichnung von Lebensmitteln, die für Säuglinge und Kleinkinder bestimmt sind

Nährstoff	Referenzwert
Vitamin A	(µg) 400
Vitamin D	(µg) 10
Vitamin C	(mg) 25
Thiamin	(mg) 0,5
Riboflavin	(mg) 0,8
Niacin-Aequivalent	(mg) 9
Vitamin B6	(mg) 0,7
Folat	(µg) 100
Vitamin B12	(µg) 0,7
Calcium	(mg) 400
Eisen	(mg) 6
Zink	(mg) 4
Jod	(µg) 70
Selen	(µg) 10
Kupfer	(mg) 0,4

<sup>428</sup> Eingefügt durch Ziff. II der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

*Anhang 7<sup>429</sup>*  
(Art. 181 Abs. 2 und 5)

## Kriterien für die Zusammensetzung von Lebensmitteln für eine gewichtskontrollierende Ernährung

Die Angaben beziehen sich auf gebrauchsfertige Erzeugnisse, die als solche vertrieben bzw. nach den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers gebrauchsfertig gemacht werden.

### 1 Energiewert

- 11 Der Energiewert eines Erzeugnisses nach Artikel 181 Absatz 1 Buchstabe a sollte mindestens 3360 Kilojoule (800 Kilokalorien) und höchstens 5040 Kilojoule (1200 Kilokalorien) je Tagesration betragen.
- 12 Der Energiewert eines Erzeugnisses nach Artikel 181 Absatz 1 Buchstabe b sollte nicht unter 840 Kilojoule (200 Kilokalorien) und nicht über 1680 Kilojoule (400 Kilokalorien) je Mahlzeit liegen.

### 2 Proteine

- 21 Der Energiewert der in Artikel 181 Absatz 1 Buchstabe a und Absatz 1 Buchstabe b genannten Erzeugnisse soll zu mindestens 25 und höchstens 50 Prozent auf Proteine entfallen. In keinem Fall darf ein Erzeugnis nach Artikel 181 Absatz 1 Buchstabe b mehr als 125 g Proteine enthalten.
- 22 Die obigen Vorschriften für Proteine beziehen sich auf ein Protein, dessen chemischer Index demjenigen des nachfolgend genannten Referenzproteins der FAO/WHO (1985) entspricht.

Referenzprotein <sup>430</sup>	g/100 g Protein
Cystin + Methionin	1,7
Histidin	1,6
Isoleucin	1,3
Leucin	1,9
Lysin	1,6
Phenylalanin + Tyrosin	1,9
Threonin	0,9
Tryptophan	0,5
Valin	1,3

<sup>429</sup> Eingefügt durch Ziff. II der V vom 19. Dez. 1997 (AS 1998 108).

<sup>430</sup> Weltgesundheitsorganisation. Energy and protein requirements (Brennwert- und Proteinanforderungen). Bericht einer gemeinsamen FAO/WHO/UNU-Tagung. Genf: Weltgesundheitsorganisation, 1985 (WHO Technical Report Series: 724).

Liegt der chemische Index unter 100 Prozent des Indexes des Referenzproteins, ist der Mindestproteingehalt entsprechend zu erhöhen.

Der chemische Index des Proteins muss in jedem Fall zumindest bei 80 Prozent des Indexes des Referenzproteins liegen.

23 Der «chemische Index» ist das niedrigste Verhältnis zwischen der Menge jeder einzelnen essentiellen Aminosäure des zu prüfenden Proteins und der Menge der jeweils entsprechenden Aminosäure des Referenzproteins.

24 In jedem Fall ist der Zusatz von Aminosäuren allein zur Verbesserung des Nährwerts der Proteine und nur in dem dazu erforderlichen Ausmass gestattet.

### 3 Fette

31 Der Energiewert der Fette darf 30 Prozent des gesamten Energiewertes des Erzeugnisses nicht überschreiten.

32 Erzeugnisse nach Artikel 181 Absatz 1 Buchstabe a müssen mindestens 4,5 g Linolsäure (in Form von Glyceriden) enthalten.

33 Erzeugnisse gemäss Artikel 181 Absatz 1 Buchstabe b müssen mindestens 1 g Linolsäure (in Form von Glyceriden) enthalten.

### 4 Nahrungsfasern

Die Erzeugnisse nach Artikel 181 Absatz 1 Buchstabe a müssen mindestens 10 g und höchstens 30 g Nahrungsfasern je Tagesration enthalten.

### 5 Vitamine und Mineralstoffe

51 Die in Artikel 181 Absatz 1 Buchstabe a genannten Erzeugnisse müssen bei einer Tagesration mindestens 100 Prozent der in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Vitamin- und Mineralstoffmengen liefern.

52 Die in Artikel 181 Absatz 1 Buchstabe b genannten Erzeugnisse müssen je Mahlzeit mindestens 30 Prozent der in der nachstehenden Tabelle aufgeführten Vitamin- und Mineralstoffmengen liefern; dagegen müssen diese Erzeugnisse mindestens 500 mg Kalium je Mahlzeit enthalten.

Vitamin A	(µg Retinol-Äquivalent)	700
Vitamin D	(µg)	5
Vitamin E	(mg Tocopherol-Äquivalent)	10
Vitamin C	(mg)	45
Thiamin	(mg)	1,1
Riboflavin	(mg)	1,6
Niacin	(mg Nicotinsäureamid-Äquivalent)	18
Vitamin B6	(mg)	1,5
Folate	(µg)	200
Vitamin B12	(µg)	1,4
Biotin	(µg)	15
Pantothensäure	(mg)	3

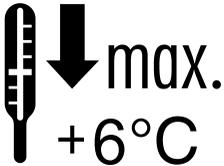
---

Calcium	(mg)	700
Phosphor	(mg)	550
Kalium	(mg)	3100
Eisen	(mg)	16
Zink	(mg)	9,5
Kupfer	(mg)	1,1
Jod	(µg)	130
Selen	(µg)	55
Natrium	(mg)	575
Magnesium	(mg)	150
Mangan	(mg)	1

---

*Anhang 8<sup>431</sup>*

(Art. 47 Abs. 1 Bst. a und 48 Bst. d)

**Piktogramm zur Angabe der zulässigen Höchsttemperatur für die Aufbewahrung**

<sup>431</sup> Eingefügt durch Ziff. II Abs. 3 der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

## Grundzusammensetzung von Getreidebeikost für Säuglinge und Kleinkinder

Die ernährungsphysiologischen Anforderungen beziehen sich auf das Erzeugnis, das genussfertig an die Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben wird, oder auf das Erzeugnis, das nach den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers genussfertig zubereitet worden ist.

### 1 Getreideanteil

Getreidekost wird hauptsächlich aus einem oder mehreren gemahlene Getreide- oder Knollenstärkeprodukten hergestellt. Der Anteil an Getreide- und Knollenstärkeprodukten muss mindestens 25 Massenprozent der endgültigen Mischung (Trockengewichtsanteil) betragen.

### 2 Protein

21 Bei den in Artikel 183 Absatz 2 Buchstaben b und d genannten Produkten darf der Proteingehalt höchstens 1,3 g/100 kJ (5,5 g/100 kcal) betragen.

22 Der Gehalt an zugesetztem Protein muss mindestens 0,48 g/100 kJ (2 g/100 kcal) betragen.

23 Die in Artikel 183 Absatz 2 Buchstabe d genannten Kekse, die unter Zusatz eines Lebensmittels mit hohem Proteingehalt hergestellt und als solche angeboten werden, müssen einen Gehalt an zugesetztem Protein von mindestens 0,36 g/100 kJ (1,5 g/100 kcal) aufweisen.

24 Der chemische Index des zugesetzten Proteins muss mindestens 80 Prozent des Referenzproteins (Kasein, vgl. Tabelle unter Ziff. 25) betragen oder der Eiweisswirkungsgrad (PER) des Proteins in der Mischung muss mindestens 70 Prozent des Referenzproteins betragen. In allen Fällen ist der Zusatz von Aminosäuren nur zur Verbesserung des Nährwerts der Proteinmischung und nur in dem dafür notwendigen Verhältnis zulässig.

25 *Aminosäurezusammensetzung von Kasein*

	(g je 100 g Protein)
Arginin	3,7
Cystin	0,3
Histidin	2,9

<sup>432</sup> Eingefügt durch Ziff. II Abs. 3 der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

	(g je 100 g Protein)
Isoleucin	5,4
Leucin	9,5
Lysin	8,1
Methionin	2,8
Phenylalanin	5,2
Threonin	4,7
Tryptophan	1,6
Tyrosin	5,8
Valin	6,7

### 3 Kohlenhydrate

- 31 Wird den Produkten nach Artikel 183 Absatz 2 Buchstaben a und d Saccharose, Fructose, Glucose, Glucosesirupe oder Honig zugesetzt, so darf der Anteil der aus diesen Zusätzen stammenden Kohlenhydrate höchstens 1,8 g/100 kJ (7,5 g/100 kcal) und der Fructosezusatz höchstens 0,9 g/100 kJ (3,75 g/100 kcal) betragen.
- 32 Wird den Produkten nach Artikel 183 Absatz 2 Buchstabe b Saccharose, Fructose, Glucose, Glucosesirupe oder Honig zugesetzt, so darf der Anteil der aus diesen Zusätzen stammenden Kohlenhydrate höchstens 1,2 g je 100 kJ (5 g/100 kcal) und der Fructosezusatz höchstens 0,6 g/100 kJ (2,5 g/100 kcal) betragen.

### 4 Fette

- 41 Bei den in Artikel 183 Absatz 2 Buchstaben a und d genannten Produkten darf der Fettgehalt höchstens 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal) betragen.
- 42 Die in Artikel 183 Absatz 2 Buchstabe b genannten Produkte dürfen einen Fettgehalt von höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) aufweisen. Übersteigt der Fettgehalt 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal), so gilt:
- Der Laurinsäuregehalt darf höchstens 15 Prozent des Gesamtfettgehalts betragen.
  - Der Myristinsäuregehalt darf höchstens 15 Prozent des Gesamtfettgehalts betragen.
  - Der Linolsäuregehalt (in Form von Glyceriden = Linoleaten) muss einen Wert von mindestens 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) erreichen und darf 285 mg/100 kJ (1200 mg/100 kcal) nicht überschreiten.

**5 Mineralstoffe**

## 51 Natrium

- a. Natriumsalze dürfen Getreidebeikost nur zugesetzt werden, wenn dies aus technischen Gründen notwendig ist.
- b. Der Natriumgehalt von Getreidebeikost darf höchstens 25 mg/100 kJ (100 mg/100 kcal) betragen.

## 52 Calcium

- a. Die in Artikel 183 Absatz 2 Buchstabe b genannten Produkte müssen einen Calciumgehalt von mindestens 20 mg/100 kJ (80 mg/100 kcal) aufweisen.
- b. Die in Artikel 183 Absatz 2 Buchstabe d genannten, unter Verwendung von Milch hergestellten Produkte (Milchkekse), die als solche angeboten werden, müssen einen Calciumgehalt von mindestens 12 mg/100 kJ (50 mg/100 kcal) aufweisen.

**6 Vitamine**

61 Getreidebeikost muss einen Thiamingehalt von mindestens 25 µg/100 kJ (100 µg/100 kcal) aufweisen.

62 Für die in Artikel 183 Absatz 2 Buchstabe b genannten Produkte gelten folgende Gehalte:

	je 100 kJ		je 100 kcal	
	min.	max.	min.	max.
Vitamin A (µg RE <sup>1)</sup> )	14	43	60	180
Vitamin D (µg <sup>2)</sup> )	0,25	0,75	1	3

<sup>1)</sup> RE = all-trans-Retinoläquivalent

<sup>2)</sup> In Form von Cholecalciferol, davon 10 µg = 400 IE Vitamin D.

63 Die Höchstwerte gelten auch, wenn Vitamin A und D anderer Getreidebeikost zugesetzt wird.

*Anhang 10*<sup>433</sup>

(Art. 183 Abs. 3 Bst. b und 5 Bst. c)

## **Grundzusammensetzung von anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder**

Die ernährungsphysiologischen Anforderungen beziehen sich auf das Erzeugnis, das genussfertig an die Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird oder auf das Erzeugnis, das nach den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers genussfertig zubereitet worden ist.

### **1 Proteine**

- 11 Sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen die einzigen in der Produktbezeichnung genannten Zutaten, so muss:
  - a. der genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweissquellen insgesamt mindestens 40 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;
  - b. der jeweils genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweissquellen mindestens insgesamt 25 Massenprozent der Eiweissquellen betragen;
  - c. der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 1,7 g/100 kJ (7g/100 kcal) betragen.
- 12 Stehen Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen in der Produktbezeichnung einzeln oder kombiniert an erster Stelle, so muss, unabhängig davon, ob das Produkt als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht:
  - a. der genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweissquellen mindestens 10 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;
  - b. der jeweils genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweissquellen insgesamt mindestens 25 Massenprozent der Eiweissquellen betragen;
  - c. der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 1 g/100 kJ (4 g/100 kcal) betragen.
- 13 Sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen in der Produktbezeichnung zwar einzeln oder kombiniert genannt, jedoch nicht an erster Stelle, so muss, unabhängig davon, ob das Produkt als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht:

<sup>433</sup> Eingefügt durch Ziff. II Abs. 3 der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

- a. der genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweissquellen mindestens 8 Massenprozent des Gesamtprodukts betragen;
  - b. der jeweils genannte Anteil an Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstigen herkömmlichen Eiweissquellen insgesamt mindestens 25 Massenprozent der Eiweissquellen betragen;
  - c. der Gehalt an Protein aus den genannten Quellen mindestens 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) betragen;
  - d. der Gesamtgehalt des Produkts an Protein jeglicher Art mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.
- 14 Wenn Käse zusammen mit anderen Zutaten in der Produktebezeichnung eines nicht süssen Erzeugnisses erwähnt ist, so muss der Gehalt an Protein aus Milchprodukten mindestens 0,5 g/100 kJ (2,2 g/100 kcal) und der Gehalt des Erzeugnisses an Protein aus allen Quellen insgesamt mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen, unabhängig davon, ob das Erzeugnis als Mahlzeit aufgemacht ist oder nicht.
- 15 Wird das Erzeugnis auf dem Etikett als Mahlzeit bezeichnet, sind Fleisch, Geflügel, Fisch, Innereien oder sonstige herkömmliche Eiweissquellen jedoch in der Produktbezeichnung nicht erwähnt, so muss der Gesamtprotein Gehalt des Produkts aus allen Quellen mindestens 0,7 g/100 kJ (3 g/100 kcal) betragen.
- 16 Für Saucen, die als Beilage zu einer Mahlzeit aufgemacht sind, gelten die Anforderungen in den Ziffern 11–15 nicht.
- 17 Süssspeisen, bei denen in der Verkehrsbezeichnung Milchprodukte als erste oder einzige Zutat angegeben sind, müssen mindestens 2,2 g Milchprotein/100 kcal enthalten. Für alle anderen Süssspeisen gelten die Anforderungen in den Ziffern 11–15 nicht.
- 18 Der Zusatz von Aminosäuren ist ausschliesslich zur Verbesserung des Nährwerts der vorhandenen Proteine und nur in der dafür erforderlichen Menge zulässig.

## 2 Kohlenhydrate

Der Kohlenhydratgehalt von Säften und Nektar aus Obst und Gemüse, reinen Obstspeisen, Desserts oder Puddings darf höchstens folgende Werte erreichen:

- a. bei Gemüsesaft und Getränken auf der Grundlage von Gemüsesaft: 10 g/100 ml;
- b. bei Fruchtsaft bzw. Fruchtnektar und auf deren Grundlage hergestellten Getränken: 15 g/100 ml;
- c. bei reinen Obstspeisen: 20 g/100 g;
- d. bei Desserts und Puddings: 25 g/100 g;

- e. bei sonstigen Getränken, die nicht aus Milch zubereitet sind:  
5 g/100 g.

### 3 Fett

- 31 Sind bei Erzeugnissen nach Ziffer 11 Fleisch oder Käse die einzigen in der Produktbezeichnung genannten Zutaten oder stehen sie an erster Stelle, so darf der Gesamtgehalt an Fett aus allen Quellen höchstens 1,4 g/100 kJ (6 g/100 kcal) betragen.
- 32 Bei allen anderen Produkten darf der Gesamtgehalt des Produkts an Fett aus allen Quellen höchstens 1,1 g/100 kJ (4,5 g/100 kcal) betragen.

### 4 Natrium

- 41 Der Natriumgehalt des Fertigprodukts darf höchstens 48 mg/100 kJ (200 mg/100 kcal) oder höchstens 200 mg/100 g betragen. Ist jedoch Käse die einzige in der Produktbezeichnung genannte Zutat, so darf der Natriumgehalt höchstens 70 mg/100 kJ (300 mg/100 kcal) betragen.
- 42 Obstspeisen, Desserts und Puddings dürfen, ausser für technologische Zwecke, keine Natriumsalze zugesetzt werden.

### 5 Vitamine

- 51 Vitamin C  
Bei Fruchtsaft, Fruchtnektar oder Gemüsesaft muss der Gehalt an Vitamin C des Fertigprodukts mindestens 6 mg/100 kJ (25 mg/100 kcal) bzw. 25 mg/100 g betragen.
- 52 Vitamin A  
Bei Gemüsesaft muss der Gehalt an Vitamin A des Fertigprodukts mindestens 25  $\mu$ g RE/100 kJ (100  $\mu$ g RE/100 kcal)<sup>434</sup> betragen. Anderer Beikost darf Vitamin A nicht zugesetzt werden.
- 53 Vitamin D  
Vitamin D darf anderer Beikost nicht zugesetzt werden.

<sup>434</sup> RE = all-trans-Retinoläquivalent

## Nährstoffe

### 1. Vitamine

Vitamin A  
Retinol  
Retinyl-acetat  
Retinyl-palmitat  
beta-Carotin  
Vitamin D  
Vitamin D2 (= Ergocalciferol)  
Vitamin D3 (= Cholecalciferol)  
Vitamin B1  
Thiaminhydrochlorid  
Thiaminnitrat  
Vitamin B2  
Riboflavin  
Riboflavin-5&prime;-phosphat-Natrium  
Niacin  
Nicotinsäureamid  
Nicotinsäure  
Vitamin B6  
Pyridoxinhydrochlorid  
Pyridoxin-5-phosphat  
Pyridoxindipalmitat  
Pantothensäure  
Calcium-D-pantothenat  
Natrium-D-pantothenat  
Dexpanthenol  
Folat  
Folsäure  
Vitamin B12  
Cyanocobalamin  
Hydroxocobalamin  
Biotin  
D-Biotin  
Vitamin C  
L-Ascorbinsäure  
Natrium-L-ascorbat  
Calcium-L-ascorbat

<sup>435</sup> Eingefügt durch Ziff. II Abs. 3 der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

6-Palmitoyl-L-ascorbinsäure (L-Ascorbylpalmitat)  
Kalium-ascorbat  
Vitamin K  
Phyllochinon (Phytomenadion)  
Vitamin E  
D-alpha-Tocopherol  
DL-alpha-Tocopherol  
D-alpha-Tocopherylacetat  
DL-alpha-Tocopherylacetat

## **2. Aminosäuren**

L-Arginin  
L-Cystin  
L-Histidin  
L-Isoleucin und deren Hydrochloride  
L-Leucin  
L-Lysin  
L-Cystein  
L-Methionin  
L-Phenylalanin  
L-Threonin  
L-Tryptophan  
L-Tyrosin  
L-Valin

## **3. Sonstige**

Cholin  
Cholinchlorid  
Cholincitrat  
Cholinbitartrat  
Inositol  
L-Carnitin  
L-Carnitinhydrochlorid

## **4. Mineralstoffe (Mengenelemente und Spurenelemente)**

Calcium  
Calciumcarbonat  
Calciumchlorid  
Calciumcitrate  
Calciumgluconat  
Calciumglycerophosphat

Calciumlactat  
Calciumoxid  
Calciumhydroxid  
Calciumorthophosphat  
Magnesium  
Magnesiumcarbonat  
Magnesiumchlorid  
Magnesiumcitrate  
Magnesiumgluconat  
Magnesiumoxid  
Magnesiumhydroxid  
Magnesiumorthophosphat  
Magnesiumsulfat  
Magnesiumlactat  
Magnesiumglycerophosphat  
Kalium  
Kaliumchlorid  
Kaliumcitrate  
Kaliumgluconat  
Kaliumlactat  
Kaliumglycerophosphat  
Eisen  
Eisen-(II)-citrat  
Eisen-(III)-ammoniumcitrat  
Eisen-(II)-gluconat  
Eisen-(II)-lactat  
Eisen-(II)-sulfat  
Eisen-(II)-fumarat  
Eisen-(III)-diphosphat (Eisenpyrophosphat)  
Elementares Eisen (Carbonyl-, Elektrolyt- und hydrogenreduziertes Eisen)  
Eisen-(III)-saccharat  
Eisennatriumdiphosphat  
Eisen-(II)-carbonat  
Kupfer  
Kupfer-Lysin-Komplex  
Kupfer-(II)-carbonat  
Kupfer-(II)-citrat  
Kupfer-(II)-gluconat  
Kupfer-(II)-sulfat  
Zink  
Zinkacetat  
Zinkchlorid  
Zinkcitrat  
Zinkacetat  
Zinksulfat  
Zinkoxid  
Zinkgluconat

Mangan

Mangan-(II)-carbonat

Mangan-(II)-chlorid

Mangan-(II)-citrat

Mangan-(II)-gluconat

Mangan-(II)-sulfat

Mangan-(II)-glycerophosphat

Iod

Natriumiodid

Kaliumiodid

Kaliumiodat

Natriumiodat

Anhang 12<sup>436</sup>  
(Art.183 Abs. 6)

### Höchstmengen für Vitamine, Mineralien und Spurenelemente, wenn sie Getreidebeikost und anderer Beikost für Säuglinge und Kleinkinder zugesetzt werden

Die Nährstoffanforderungen beziehen sich auf das Erzeugnis, das genussfertig an Konsumentinnen oder Konsumenten abgegeben wird sowie auf das Erzeugnis, das nach den Anweisungen der Herstellerin oder des Herstellers genussfertig zubereitet wird. Ausgenommen sind Kalium und Calcium, bei denen sich die Anforderungen auf das genussfertige Erzeugnis beziehen, das an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben wird.

Nährstoff	Höchstwert je 100 kcal
Vitamin A (µg RE)	180 <sup>1)</sup>
Vitamin E (mg a-TE)	3
Vitamin C (mg)	12,5/25 <sup>2)</sup> /125 <sup>3)</sup>
Thiamin (mg)	0,25/0,5 <sup>4)</sup>
Riboflavin (mg)	0,4
Niacin (mg NE)	4,5
Vitamin B6 (mg)	0,35
Folsäure (µg)	50
Vitamin B12 (µg)	0,35
Pantothensäure (mg)	1,5
Biotin (µg)	10
Kalium (mg)	160
Calcium (mg)	80/180 <sup>5)</sup> /100 <sup>6)</sup>
Magnesium (mg)	40
Eisen (mg)	3
Zink (mg)	2
Kupfer (µg)	40
Iod (µg)	35
Mangan (mg)	0,6

- 1) Im Einklang mit den Bestimmungen der Anhänge 10 und 11
- 2) Dieser Höchstwert gilt für mit Eisen angereicherte Erzeugnisse.
- 3) Dieser Höchstwert gilt für Gerichte auf Fruchtbasis, Fruchtsäfte, Fruchtnektare und Gemüsesäfte.
- 4) Dieser Höchstwert gilt für verarbeitete Lebensmittel auf Getreidebasis.
- 5) Dieser Höchstwert gilt für die in Artikel 183 Absatz 2 Buchstaben a und b genannten Erzeugnisse.
- 6) Dieser Höchstwert gilt für die in Artikel 183 Absatz 2 Buchstabe d genannten Erzeugnisse.

<sup>436</sup> Eingefügt durch Ziff. II Abs. 3 der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

Anhang 13437  
(Art. 184 Abs. 6)

### Liste der zulässigen Substanzen in Nahrungsmitteln für Personen mit erhöhtem Energie- und Nährstoffbedarf

Substanz	Salze	Deklaration	Höchstmenge	Anpreisung	Auflage	Bemerkungen
L-Carnitin	Base, -tartrat, fumarat	in mg pro Tagesportion	1000 mg/Tag	Dient als Transportmolekül der Fettsäuren in die Mitochondrien und ermöglicht dort deren optimale Verbrennung (Energiefreisetzung).	Darf nicht als Schlankheitsmittel oder zur Reduktion der Fettmasse angepriesen werden.	
Creatin	Monohydrat	in g pro Tagesportion	Initialdosis: bis 20 g/Tag, während 7 Tagen Erhaltungsdosis: 2-4 g/Tag	Leistungssteigerung bei Kurzzeitleistungen im anaeroben Bereich.	Nicht für Kinder und Jugendliche im Wachstum geeignet, nicht zur eintreten kann. Langzeiteinnahme bestimmt.	
Cholin			bis 1 g pro Tag			
Inositol			300 – 1000 mg/Tag			
Vitamine		in mg pro 100 g und pro Tagesportion	bis zur 3-fachen Menge des Tagesbedarfs pro Tagesportion; ausgenommen bei den Vitaminen A und D			
Mineralstoffe		in mg pro 100 g und pro Tagesportion	entsprechend dem empfohlenen Tagesbedarf nach Art. 6 LMV			

437 Eingefügt durch Ziff. II Abs. 3 der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002: 573).

Substanz	Salze	Deklaration	Höchstmenge	Anpreisung	Auflage	Bemerkungen
Selen	Als Selenit oder Selenhefe	In µg pro Tagesportion	50 µg/Tag		Dosierung darf nicht überschritten werden.	
Chrom		in µg pro Tagesportion	30–100 µg/Tag			
Molybdän		in µg pro Tagesportion	50–100 µg/Tag			
Mangan		in mg pro Tagesportion	2–5 mg/Tag			
Kupfer		in mg pro Tagesportion	1–1,5 mg/Tag			
L-Arginin		In mg pro Tagesportion	Bis zu 2 g/Tag			
L-Ornithin		in mg pro Tagesportion	Bis zu 2 g/Tag			
Taurin			Bis zu 1 g/Portion			
Aminosäuren		in mg pro Tagesportion oder mg/100g Eiweiss	minimaler Tagesbedarf (optimaler Bedarf liegt ca. 2 mal höher): L-Lysin 700 mg L-Leucin 1,1 g L-Threonin 500 mg L-Methionin 1,1 g L-Valin 800 mg L-Phenylalanin 1,1 g L-Isoleucin 700 mg			

*Anhang 14*<sup>438</sup>  
(Art. 184a, 184b Abs. 2 und 4)

## In Nahrungsergänzungen zugelassene Vitamine und Mineralstoffe und die für Erwachsene empfohlenen Tagesdosen

Vitamin/Mineralstoff	für Erwachsene empfohlene Tagesdosen
Vitamin A	800 µg
β-Carotin (Provitamin A)	4,8 mg
Vitamin D	5 µg
Vitamin E	10 mg
Vitamin C	60 mg
Vitamin K	0,1 mg
Vitamin B <sub>1</sub> (Thiamin)	1,4 mg
Vitamin B <sub>2</sub> (Riboflavin)	1,6 mg
Vitamin B <sub>6</sub>	2 mg
Vitamin B <sub>12</sub>	1 µg
Niacin	18 mg
Folsäure/Folacin	200 µg
Biotin	150 µg
Pantothensäure	6 mg
Calcium	800 mg
Magnesium	300 mg
Jod	150 µg
Zink	15 mg
Eisen	14 mg
Kupfer	1,5 mg
Mangan	5 mg
Selen	50 µg
Chrom	100 µg
Molybdän	100 µg
Phosphor	800 mg
Natrium	2500 mg
Kalium	4000 mg
Chlor	3500 mg

<sup>438</sup> Eingefügt durch Ziff. II Abs. 3 der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

*Anhang 15*<sup>439</sup>  
(Art. 400 Abs. 1)

## **Eigenschaften von Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs**

1. Organoleptische Eigenschaften	kein feststellbarer Fremdgeschmack
2. Mindestalkoholgehalt	96.0 % vol
3. Höchstwerte an Nebenbestandteilen	(alle Werte in g/l reinem Alkohol):
Gesamtsäuregehalt, ausgedrückt als Essigsäure	0.015
Ester, ausgedrückt als Ethylacetat	0.013
Aldehyde, ausgedrückt als Acetaldehyd	0.005
Höhere Alkohole, ausgedrückt als Methyl-2 Propanol-1	0.005
Methanol	0.5
Abdampfrückstand	0.015
Flüchtige Stickstoffbasen, ausgedrückt als Stickstoff	0.001
Furfural	Nicht nachweisbar

<sup>439</sup> Eingefügt durch Ziff. II Abs. 3 der V vom 27. März 2002, in Kraft seit 1. Mai 2002 (AS 2002 573).

